



Tarta de chocolate blanco y queso

Descripci3n



Una receta m3is de Eva Argui3ano, f3cil de hacer y muy rica, queda muy jugosa. La mayor3a de los postres son con chocolate negro, por eso me llam3 la atenci3n esta tarta, porque es con chocolate blanco.

Ba3o Mar3a: Cocci3n de una preparaci3n en un recipiente sumergido dentro de otro que contiene agua caliente.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 4 huevos.
- 180 gr de chocolate blanco. Me gusta el de Nestlé postres.
- 160 de queso de untar. Vuestro favorito. He puesto Filadelfia.
- 3 galletas de avena que no sean muy pequeñas.
- Opcional azúcar glas, virutas de chocolate blanco, frutos rojos para decorar.

Preparación:

Sacamos el queso de la nevera 1 hora antes de la preparación y reservamos.

Aplastamos las galletas, que se deshagan y reservamos.



Escogemos el molde o moldes individuales. **Tendremos en cuenta que la tarta sube mucho en el horno, pero cuando lo sacamos se baja. Con lo cual serán moldes altos.** Los forramos con papel de hornear y los colocamos en una bandeja de horno con el fin de que si se derrama algo, quede en la bandeja. Reservamos. Había elegido dos alargados de aluminio, pero al final rellené solo uno, aunque en la foto salgan dos.



default watermark

Troceamos el chocolate, lo colocamos en un bol y lo fundimos a baño María (como aparece en la foto).

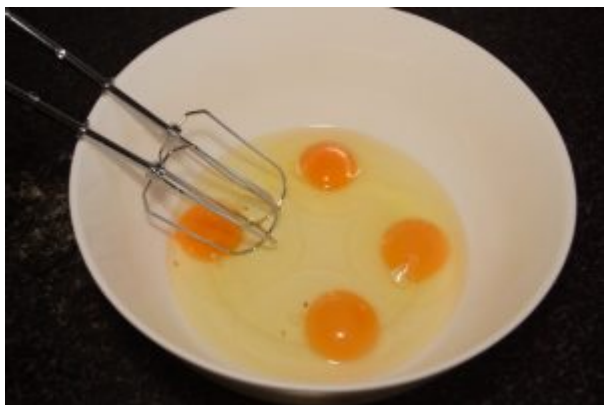


Una vez derretido añadimos el queso de untar a temperatura ambiente, mezclamos bien. Cuando quede una mezcla homogénea retiramos el bol de la cazuela con agua caliente y agregamos las



default watermark

Cascamos los huevos en un bol grande, los batimos y montamos con la batidora de varillas, deben doblar su tamaño y quedar blanquecinos. Como resultado quedará una crema un poco espesa.



Precalentamos el horno a 220°C, calor arriba y abajo.

default watermark

Vamos incorporando un poco de huevo montado al bol del chocolate, mezclamos bien y juntamos las dos elaboraciones, que queden bien mezcladas.

Repartimos la crema en el molde o moldes con ayuda de un cacillo y horneamos a 220°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos.



Una vez hecho, sacamos del horno, desmoldamos y se puede comer templada o fría.

Si nos apetece decoramos con azúcar glas, virutas de chocolate blanco, frutos rojos y servimos.



Consejo: A la hora de rellenar los moldes, removemos bien con el cacillo el fondo del bol porque lo que mas pesa, que es la galleta, se queda en el fondo. Si queremos podemos dejar un par de onzas de chocolate sin fundir para rallarlo y decorar. El tiempo de horno dependerá de varias cosas, del tamaño del molde o moldes (si son pequeños e individuales pondremos menos tiempo) y de la potencia del horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «Suscíbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

febrero 3, 2017

Autor

admin