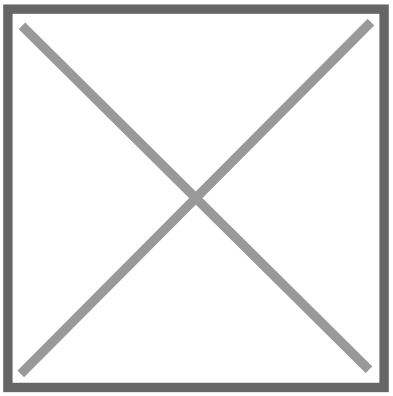
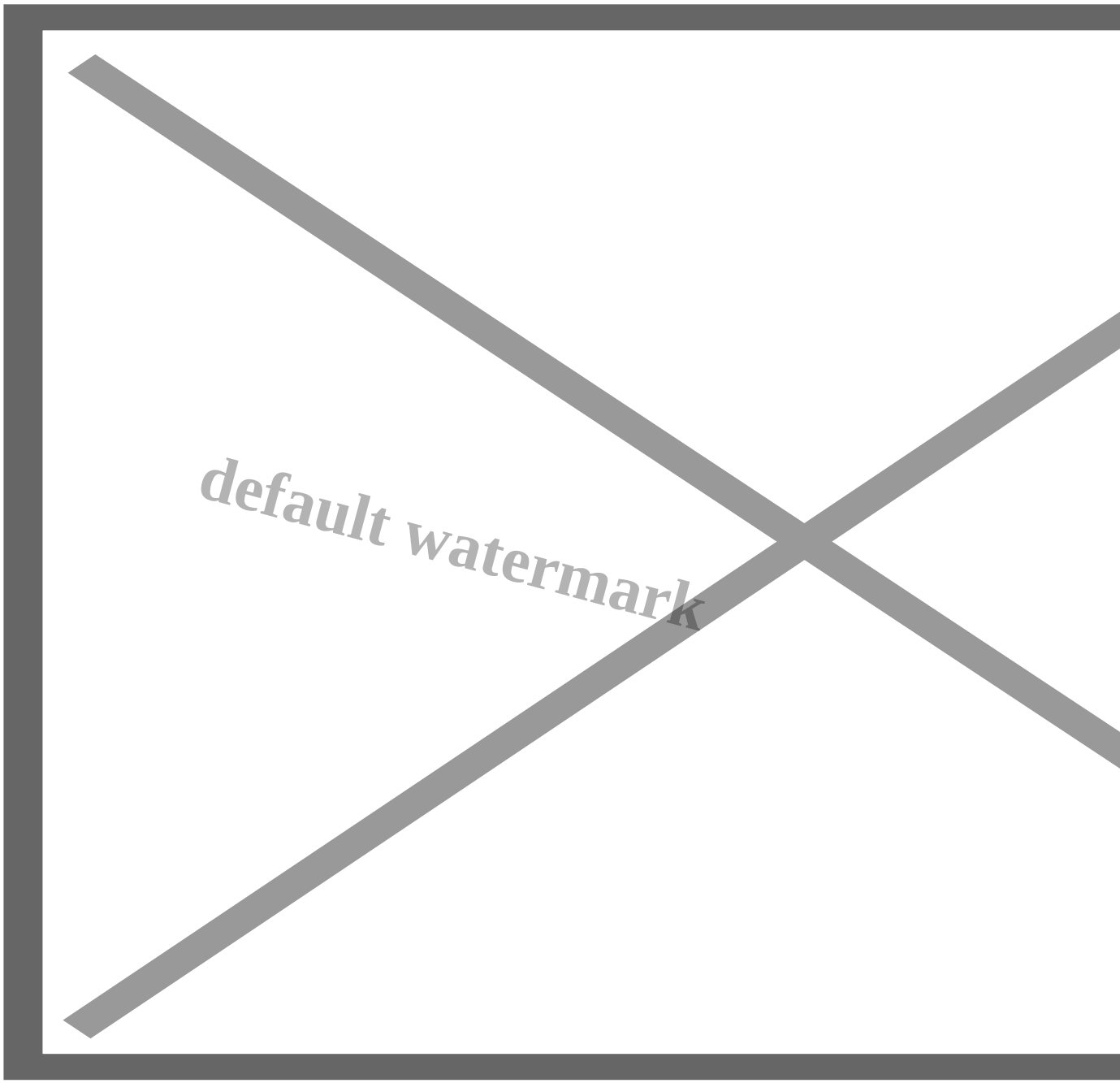


Tarta de manzana y quesos

DescripciÃ³n

default watermark



En casa nos encantan las tartas de queso y las de manzana, asÃ que supongo que de la combinaciÃ³n de las dos resultarÃ¡, casi, casi la Â«tarta perfectaÂ».

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 200-250 gr de *Pasta quebrada* . Se pude sustituÃr por una plancha de hojaldre.
- 100 gr de azÃºcar.
- 250 gr de queso ricotta.

- 1/2 l de nata lÃquida.
- 1-2 cucharadas soperas rasas de azÃºcar.
- 2 cucharadas soperas de queso azul. Opcional.
- 3 huevos talla L.
- 4 manzanas grandes reineta. O vuestra variedad preferida.
- 2 cucharadas soperas de azÃºcar moreno para el purÃ© de manzana y el necesario para espolvorear la tarta.
- 3 cucharaditas de postre de mantequilla para el purÃ© de manzana y la necesaria para untar el molde.
- Mermelada de melocotÃ³n o albaricoque para dar brillo a la tarta. Opcional.

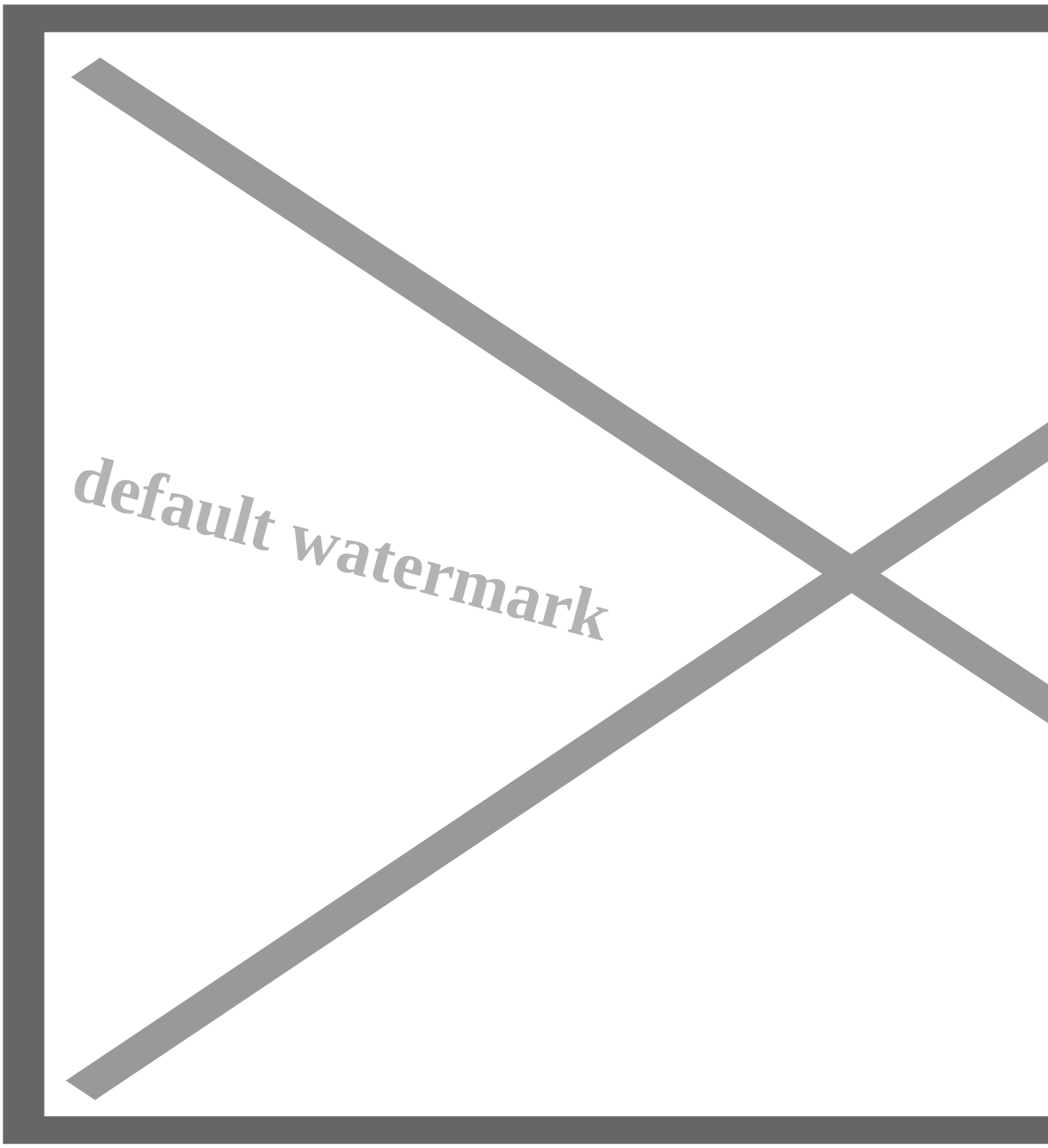
PreparaciÃ³n:

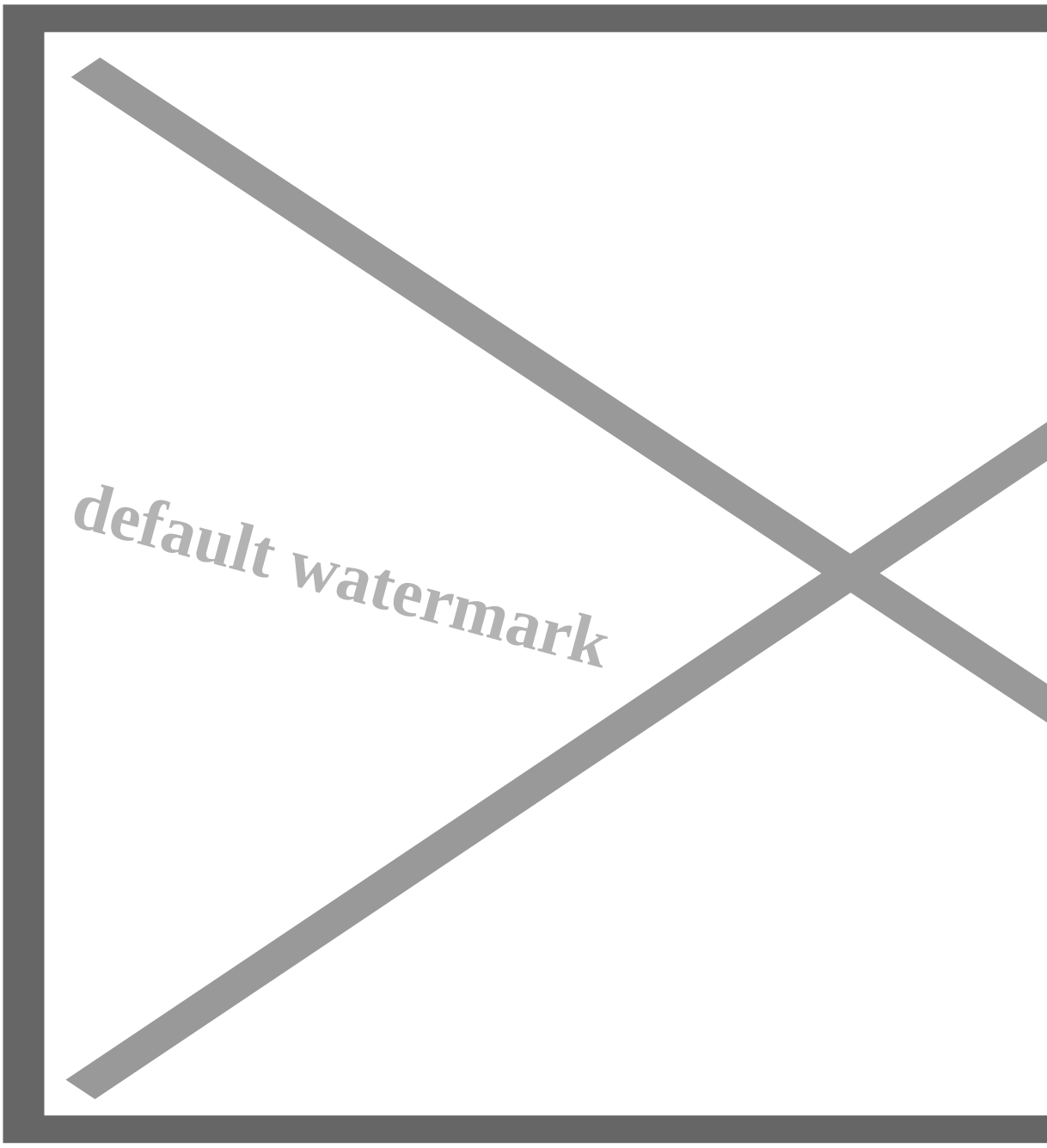
Escogemos un molde desmoldable de 22 cm. Forramos la base con papel de horno, untamos con mantequilla el fondo y las paredes. Reservamos.

default watermark

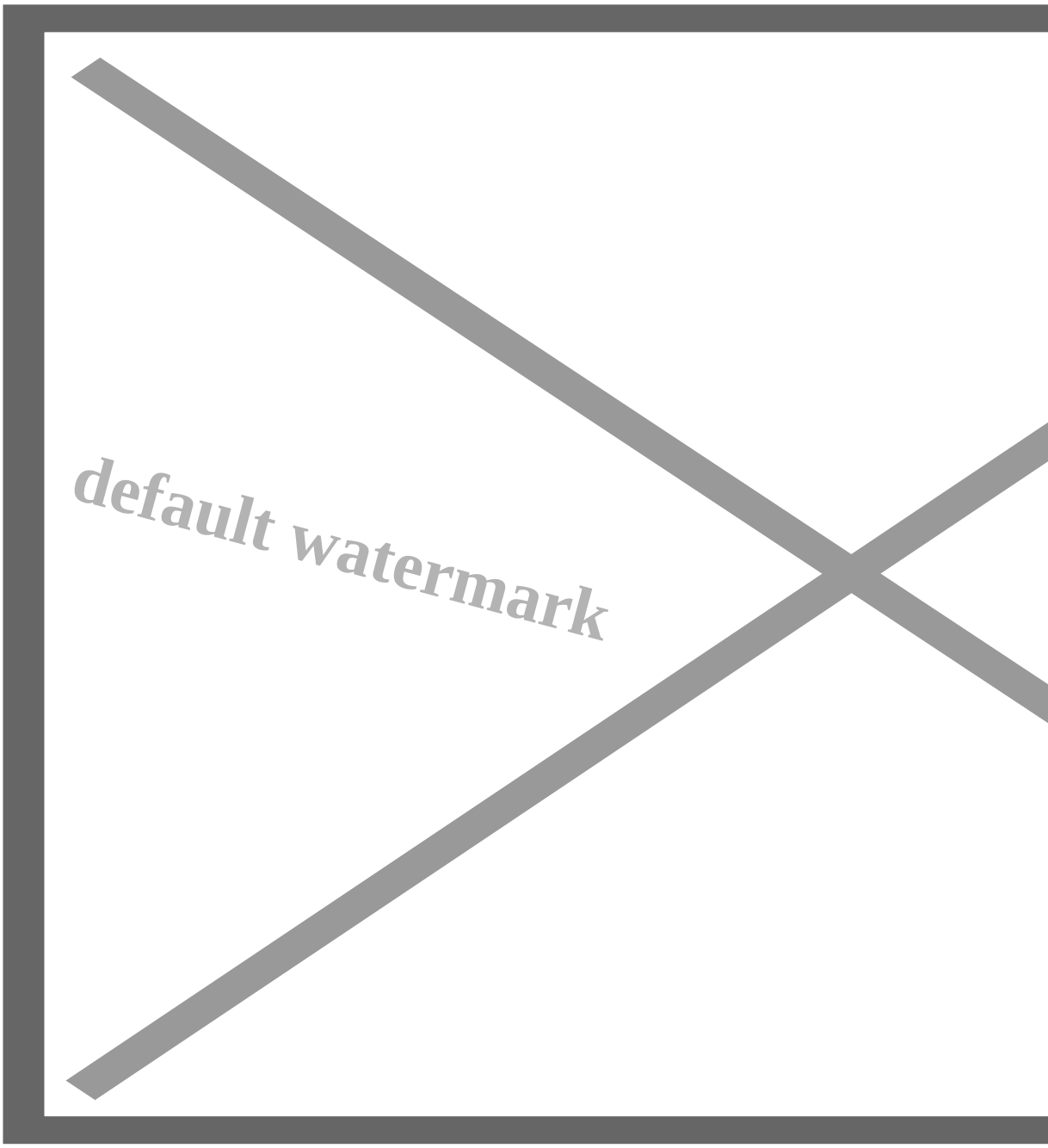
Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 200ÂºC.

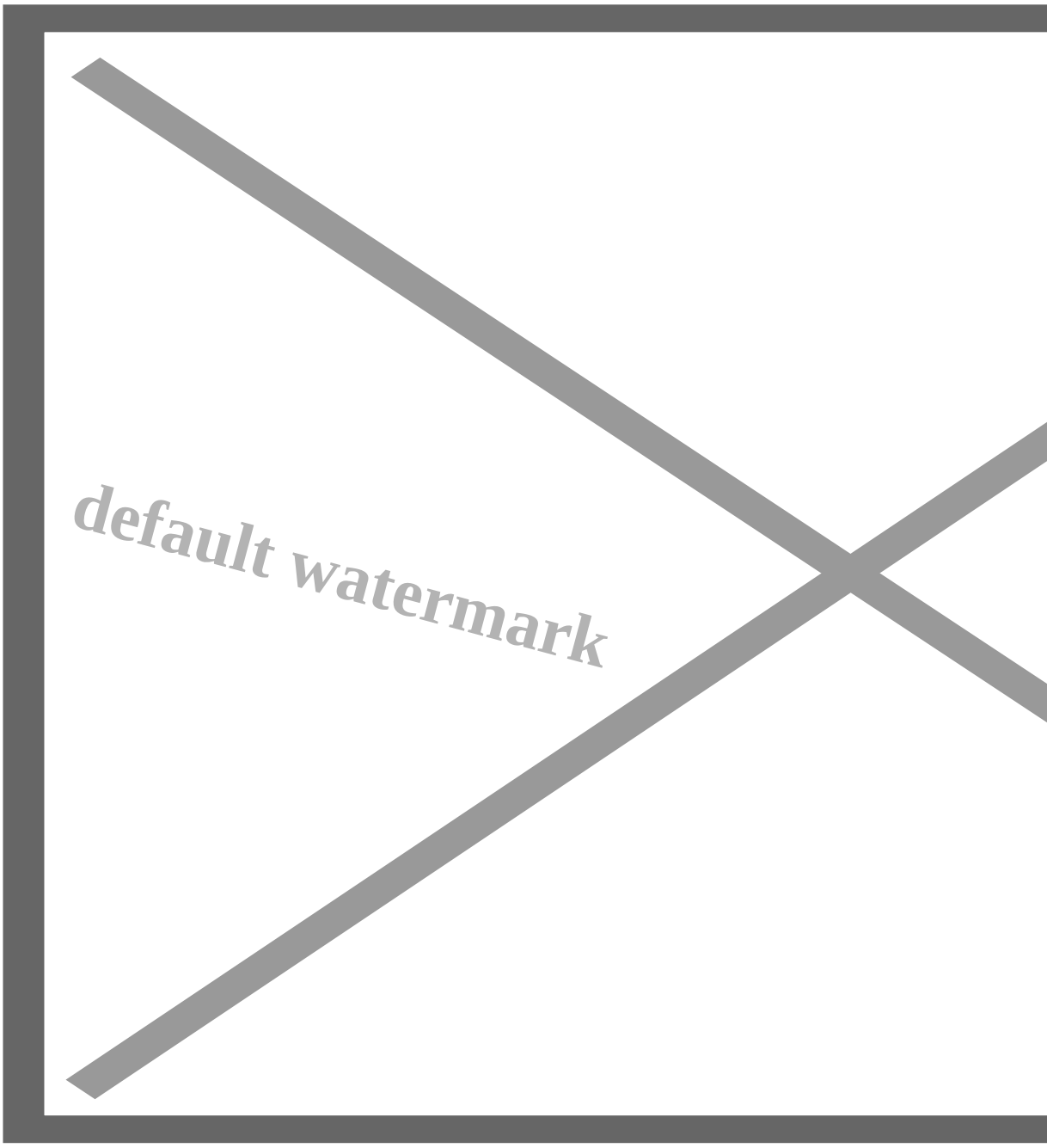
Repartimos bien la pasta quebrada por el molde (o la lÃ¡mina de hojaldre, que pincharemos con un tenedor), procurando dejarla todo del mismo grosor, cubrimos con papel de hornear, echamos peso (unos garbanzos para estos menesteres) y llevamos al horno durante 15 aproximadamente, que se dore.

- 
default watermark

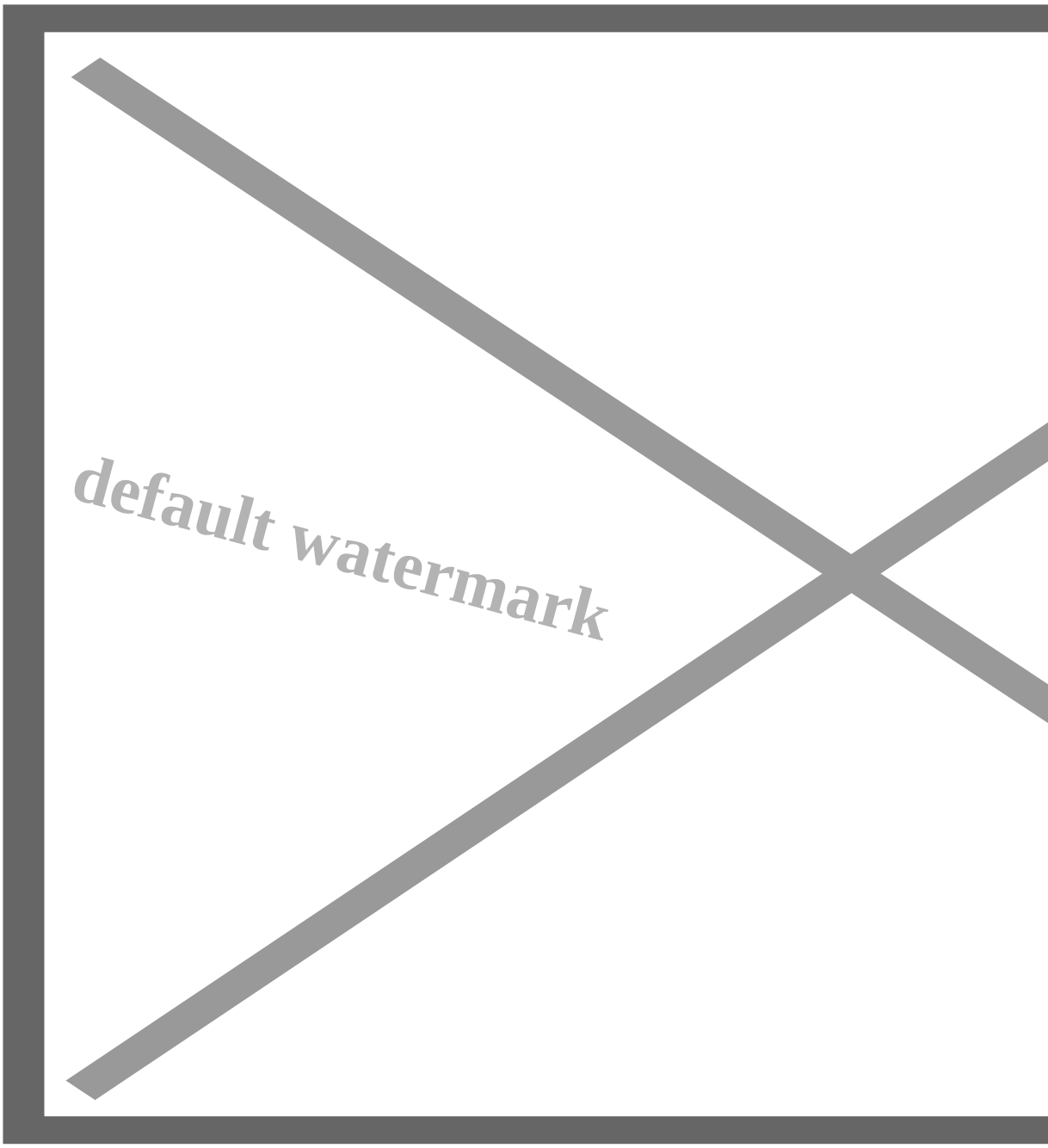
- 

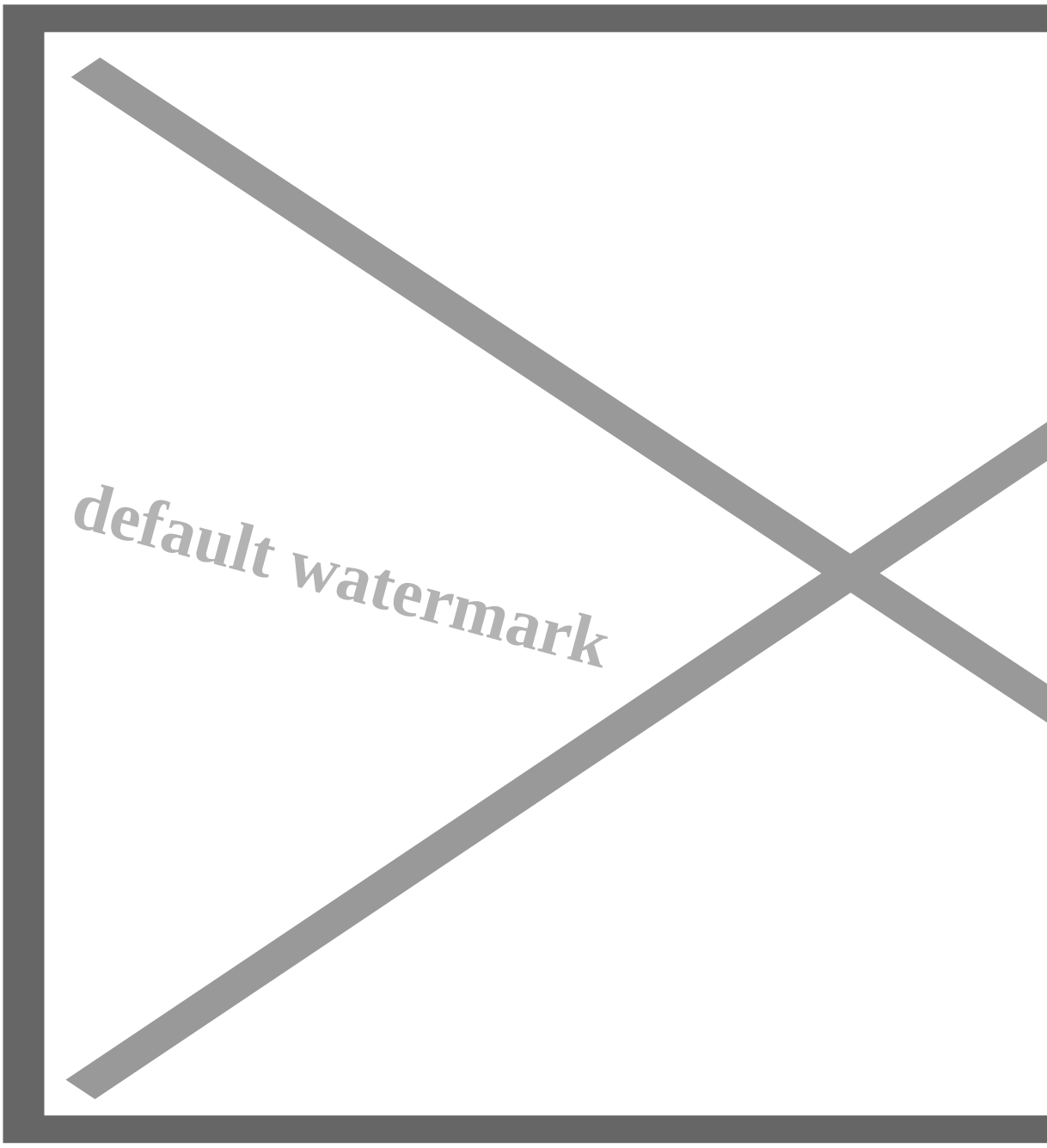
Mientras preparamos el relleno, en un bol amplio vertemos la nata, el queso ricotta, el azÃºcar, los huevos y el queso azul. Batimos con la batidora hasta que quede una crema homogÃ©nea. Sacamos el molde del horno, retiramos el papel y los garbanzos (no importa que quede un poco cruda en la base, terminarÃ¡ de hacerse en el horno), aÃ±adimos el relleno, volvemos a hornear a 180ÂºC, durante otros 15 minutos, hasta quede semicuajada.

- 
default watermark

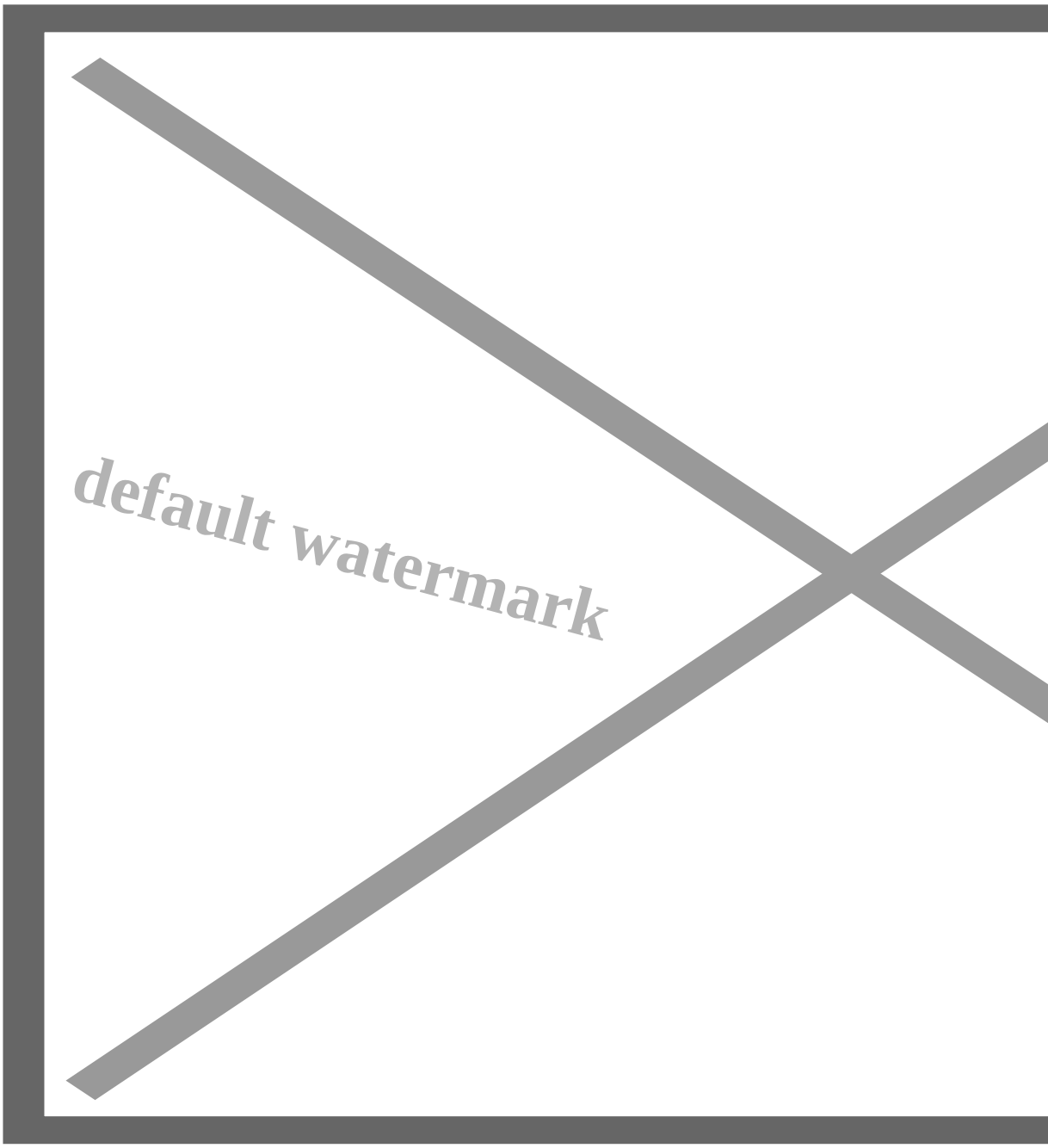
- 

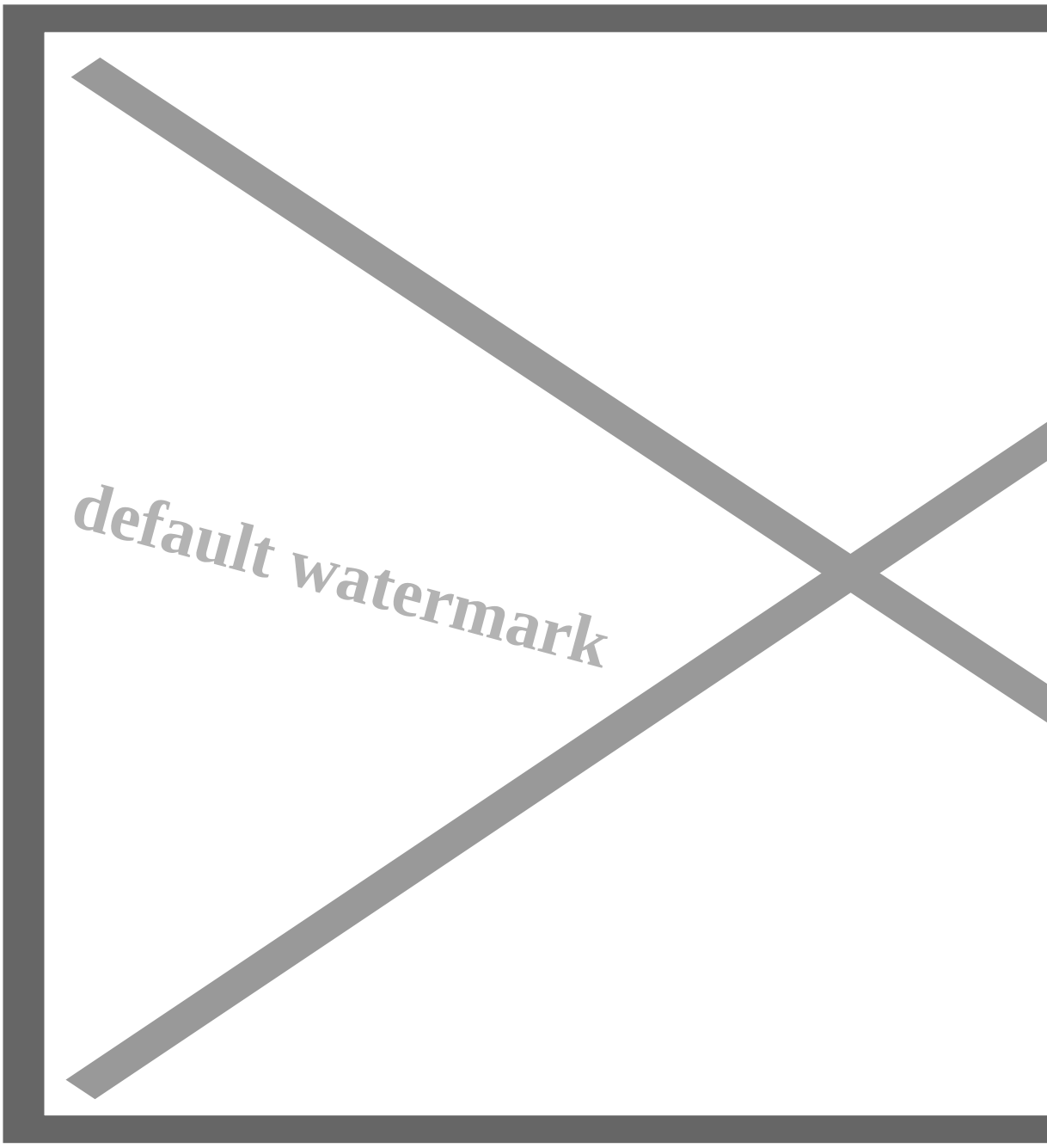
En este tiempo preparamos el purÃ© de manzana. Para ello pelamos y descorazonamos 2 de las manzanas, las picamos en trozos no demasiado grandes, las pasamos a un bol, aÃ±adimos las cucharaditas de mantequilla y las cucharadas de azÃºcar moreno, removemos, tapamos con film transparente y metemos en el microondas unos 8 minutos a mÃ¡xima potencia, hasta que estÃ©n cocidas. Transcurrido el tiempo de horneado, sacamos del horno para que se atempete un poco. Cuando estÃ© semicuajada vertemos sobre ella el purÃ© de manzana, poco a poco para que no se hunda, repartimos bien.

- 
default watermark

- 

Pelamos, descorazonamos y picamos en lÃ¡minas finas las 2 manzanas restantes y las disponemos sobre el purÃ©, desde fuera hacia dentro. Espolvoreamos con el azÃºcar moreno y metemos de nuevo al horno, a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 20 minutos o hasta que estÃ© totalmente cuajada.

- 
default watermark

- 

Si vemos que se nos tuesta demasiado la manzana, tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado.

Sacamos del horno, dejamos enfriar, desmoldamos y pincelamos con mermelada de melocotÃ³n o albaricoque para darle brillo (opcional).

Â¡LLEGÃ? EL MOMENTO DE DISFRUTAR DE NUESTRO POSTRE!

C**onsejo:** Se puede hacer la vÃspera, en cuyo caso, una vez frÃa, tapamos con film transparente y guardamos en la nevera hasta el momento de desmoldar para servir. Pincelamos con la mermelada justo antes de servir. El tiempo de horneado es orientativo.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Quesos

Fecha de creaciÃ³n
febrero 5, 2021
Autor
admin