



Tarta de manzana y quesos

Descripción

default watermark



En casa nos encantan las tartas de queso y las de manzana, así que supongo que de la combinación de las dos resultará, casi, casi la «tarta perfecta».

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 200-250 gr de [Pasta quebrada](#) . Se puede sustituir por una plancha de hojaldre.
- 100 gr de azúcar.
- 250 gr de queso ricotta.

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

Preparación:

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

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 200°C.

Repartimos bien la pasta quebrada por el molde (o la lámina 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.

•





Mientras preparamos el relleno, en un bol amplio vertemos la nata, el queso ricotta, el azúcar, los huevos y el queso azul. Batimos con la batidora hasta que quede una crema homogénea. Sacamos el molde del horno, retiramos el papel y los garbanzos (no importa que quede un poco cruda en la base, terminará de hacerse en el horno), añadimos el relleno, volvemos a hornear a 180°C, durante otros 15 minutos, hasta quede semicuajada.

•





En este tiempo preparamos el puré de manzana. Para ello pelamos y descorazonamos 2 de las manzanas, las picamos en trozos no demasiado grandes, las pasamos a un bol, añadimos las cucharaditas de mantequilla y las cucharadas de azúcar moreno, removemos, tapamos con film transparente y metemos en el microondas unos 8 minutos a máxima potencia, hasta que estén cocidas. Transcurrido el tiempo de horneado, sacamos del horno para que se atempere un poco. Cuando esté semicuajada vertemos sobre ella el puré de manzana, poco a poco para que no se hunda, repartimos bien.

•





Pelamos, descorazonamos y picamos en láminas finas las 2 manzanas restantes y las disponemos sobre el puré, desde fuera hacia dentro. Espolvoreamos con el azúcar moreno y metemos de nuevo al horno, a 180°C, calor arriba y abajo durante 20 minutos o hasta que esté totalmente cuajada.

•





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 melocotón o albaricoque para darle brillo (opcional).

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

Consejo: 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.

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

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

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

CategorÃa

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

Fecha de creaciÃ³n

febrero 5, 2021

Autor

admin

default watermark