



Tarta de queso con arañindanos y nueces

Descripci3n

default watermark



En casa nos encantan las tartas de queso, sobre todo las hechas en el horno. Y esta con fruta resulta deliciosa y un poco diferente.

Otras tartas deliciosas con y sin horno:

[Tarta de almendras y compota de manzana](#) , [Tarta fría de limón](#) , [Tarta de queso Ricotta y calabaza](#) , [Tarta de queso y mango sin horno](#) , [Tarta de queso fácil sin horno](#) , [Tarta de naranja y queso](#) .

Ingredientes: (Para ocho personas)

Para la base.

- 160 gr de galletas con cacao o chocolate.
- 50 gr de mantequilla.

Para la mermelada de arándanos

- 250 gr de arándanos frescos.
- 50 ml de zumo de limón.
- 75 gr de azúcar moreno.

Para la tarta de queso.

- 750 gr de queso fresco tipo Burgos.
- 90 gr de azúcar glas.
- 80 gr de arándanos frescos.
- 200 ml de nata líquida.
- 3 huevos talla L.
- La ralladura de una naranja.
- La mitad de la mermelada de arándanos.
- 1 cucharadita de postre colmada de preparado para flan.

Para decorar.

- Nueces al gusto.
- El resto de la mermelada de arándanos.
- Hojitas de menta (opcional).

Preparación:

Escogemos un molde redondo desmoldable de 22 cm de diámetro. Forramos el fondo y las paredes y reservamos.

La mermelada de arándanos la teníamos hecha de antemano ([Mermelada de arándanos](#)), pero explico cómo preparar la de esta receta.

De la base.

Trituramos las galletas, derretimos la mantequilla en el microondas, mezclamos ambos ingredientes hasta que queden bien integrados y pasamos al molde para hacer la base. Aplastamos bien la masa, de forma que nos quede del mismo grosor por todo el fondo e introducimos en la nevera mientras continuamos con la receta.





De la mermelada.

Ponemos los ingredientes en una sartén a fuego lento, cocinamos durante unos 6-8 minutos hasta que los arándanos y el azúcar se deshagan y espesen un poco. Pasamos la mezcla a un bol y dejamos atemperar.

De la tarta de queso.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un vaso americano cascamos los huevos, aÃ±adimos el azÃºcar, la nata, el queso fresco troceado con su suero, el preparado para flan y la ralladura de la naranja. Trituramos bien hasta que quede una crema. Vertemos la mitad en el molde, sobre la base de galletas, con cuidado. DistribuÃamos la mitad de la mermelada y la mitad de los arÃ¡ndanos frescos (40 gr) y cubrimos con el resto de la crema de queso.





Horneamos nuestra tarta a 180°C, calor arriba y abajo durante 20 minutos. Bajamos la temperatura a 140°C y seguimos horneando 20 minutos más. Apagamos el horno y dejamos reposar la tarta dentro hasta que se enfríe.

De la decoración.

Mezclamos el resto de los arándanos frescos (40 gr) con el resto de la mermelada y cubrimos la superficie de la tarta, distribuimos unas nueces y finalizamos con unas hojitas de menta.

¡Y llegamos al momento de disfrutar!

Consejo: Se puede hacer de vÃspera. Como ya he dicho, he aprovechado la mermelada que tenÃa hecha ([Mermelada de arÃjndanos](#)) y no he seguido la elaboraciÃ³n de la de esta la receta.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃjndanos 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 mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Frutas
2. Galletas
3. Huevos
4. Mermeladas y compotas
5. Postres
6. Quesos
7. Recetas navideÃas y festivas

Fecha de creaciÃ³n

mayo 3, 2024

Autor

admin