



Tarta de queso y naranja

Descripción



Otra de esas recetas fáciles de hacer y mas fáciles de comer.

He utilizado mermelada de naranja amarga, porque no he encontrado dulce. Son las dos igual de válidas.

Para la base de la tarta tenemos varias opciones: La de galletas María y mantequilla, la de una plancha de bizcocho, la de sobaos, la de bizcochos de soletilla? que es la que he escogido.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- Mantequilla para engrasar el molde.

Para la base.

- Bizcochos de soletilla para cubrir el molde.
- 1 dedo de ron en un vasito.
- Un chorrito de agua para rebajar el ron.

Para el relleno.

- 500 gr de queso de untar, tipo Filadelfia.
- 2 huevos.
- Zumo de 2 naranjas (unos 150 ml). Yo no lo he colado pero en la receta original si.
- Ralladura de 1 naranja **sin nada de lo blanco de la piel.**
- 60 gr de Maizena.
- 100 gr de azúcar.

Para la cobertura.

- Mermelada de naranja dulce o amarga. La cantidad a vuestro gusto.

Preparación:

Escogemos el molde, forramos la base con papel de horno, que sobresalga por dos laterales para que sea mas fácil de desmoldar y engrasamos las paredes con mantequilla. Colocamos los bizcochos de soletilla hasta cubrir bien el fondo los apretamos bien con el fin de que al echar la crema no floten.



En un bol batimos, con la varilla de la batidora, los huevos y el azúcar, hasta que blanqueen y dupliquen su tamaño. Añadimos el queso, el zumo de naranja y seguimos batiendo ahora con la



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

Echamos la harina y la ralladura, continuamos batiendo hasta que quede una crema homogénea.



default watermark

Vertemos la mezcla con cuidado en el molde y horneamos durante 20 minutos a 200°C, calor arriba y abajo. Y seguimos horneando otra media hora mas a 160°C, hasta que esté cocida.



Comprobaremos pinchando con un palito de brocheta hasta que salga limpio.

Dejamos enfriar dentro del horno, con la puerta del mismo abierta y después llevamos a la nevera unas horas para que se compacte y coja cuerpo.

Elegimos una fuente para la presentación del postre, desmoldamos la tarta y reservamos.



Derretimos un poco la mermelada, aligerada con unas gotas de agua, en el microondas (1 minuto a potencia media) y cubrimos la tarta al momento de servir.

Consejo: Se puede hacer de vÃspera, dejando el montaje para justo antes de su consumo. Esta mejor templada. Admito que no soy una fan de la mermelada de naranja amarga, pero he de confesar que le da un Â«puntitoÂ» a la tarta.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃn

junio 10, 2016

Autor

admin