

Tarta de queso

Descripción

Esta receta es una de las múltiples variedades que existen de tartas de queso. Casi se podría asegurar que en cada casa hay una variedad distinta de tarta de queso.

La receta me la ha pasado Mavi en el gimnasio, porque no todo va a ser hacer ejercicio.



Ingredientes: (Para 4 o 6 personas).

- * 200 gr de nata líquida.
- * 50 gr de azúcar.
- * 90 gr de leche.
- * 50 gr de mantequilla.
- * 100 gr de leche.
- * 50 gr de maicena.
- * 250 de queso de Filadelfia.
- * 50 gr de azúcar.
- * 2 huevos.
- * Bizcochos de soletilla. Me gustan los de Lidl.
- * Ron.



Preparación:

Cubrir el molde con bizcochos de soletilla. En un tazón, mezclar los 100 gr de leche con la maicena en frío.



En un vaso (de los de duralex) echamos leche hasta la mitad y un chorrito de ron. Con la ayuda de una cuchara vamos empapando los bizcochos con el fin de que la tarta quede mas jugosa.

Separar las claras de las yemas, y montar las claras con los 50 de azúcar y reservar. Las yemas las usaremos para pintar la superficie de la tarta.

Poner a hervir en una cazuela la nata líquida, los 50 gr de azúcar, los 90 gr de leche y la mantequilla, bajamos el fuego. Cuando hierva añadir el queso de Filadelfia, mezclar bien con un tenedor para que desaparezcan los grumos. Separamos del fuego y **poco a poco** añadimos la leche con la maicena disuelta, poner de nuevo al fuego suave hasta que engorde, sin dejar de remover. **Cuidado porque espesa enseguida y se puede pegar al fondo de la olla.**



Con el fuego apagado, añadir **muy lentamente** las claras montadas con el azúcar, mezclar todo bien, con movimientos envolventes.

la mezcla sobre los bizcochos de soletilla y repartirlo bien. Damos unos golpecitos en la encimera para que se reparta bien la mezcla y pintamos con las yemas de huevo toda la superficie. Poner la opción de gratinar en el horno, a unos 200°C y dejamos que se dore la superficie. **No os despidáis que se dora rápido.**

Volcad toda



Et voilà , nuestra tarta de queso lista para comer ¡¡¡¡¡

Consejo: Es mejor hacerla de vÃspera para que quede mas consistente y no se desmorone al servirla.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

octubre 17, 2014

Autor

admin

default watermark