



# Tarta de queso cremosa

---

*Receta para 1 tarta de queso*

---

## INGREDIENTES

- |                                                             |                                                      |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 200 gramos Galletas                | <input type="checkbox"/> 100 gramos Queso de cabra   |
| <input type="checkbox"/> 200 gramos Azúcar                  | <input type="checkbox"/> 6 huevos Huevos             |
| <input type="checkbox"/> 550 gramos Queso crema             | <input type="checkbox"/> 125 gramos Mantequilla      |
| <input type="checkbox"/> 400 ml Nata para montar (+35%M.G.) | <input type="checkbox"/> 2 cdtas Esencia de vainilla |
| <input type="checkbox"/> 120 gramos Queso semicurado        |                                                      |
- 

## PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, llevamos la mantequilla (o margarina) al microondas y la derretimos. Mientras, trituramos las galletas en trozos pequeños.

---
2. Después mezclamos las galletas con la mantequilla y lo ponemos en el molde de la tarta como base. Apretamos con ayuda de una cuchara y lo dejamos en la nevera mientras seguimos con la receta.

---
3. Ahora, ponemos la nata para montar (+35% M.G.) en un bol grande. Después, el queso crema e integramos.

---
4. Añadimos también el queso de cabra (sin piel) y el queso semicurado y trituramos. Puedes triturar con una batidora eléctrica o en un robot de cocina como es nuestro caso. De manera que pasamos allí toda la mezcla. (Si trituras en Thermomix, programa 20 segundos a velocidad 6).

---

5. Una vez triturado devolvemos la mezcla al bol grande inicial y continuamos.

---
6. Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo.

---
7. Agregamos ya los huevos. E integramos. Después, el azúcar poco a poco. Vamos integrando a medida que añadimos. También la esencia de vainilla. Integramos. Ya tenemos la mezcla lista para llevarla al horno.

---
8. Cogemos el molde del frigorífico y incorporamos toda la mezcla dentro. Llevamos la tarta al horno a 180 grados durante 35 minutos. Y 5 minutos más a 180 grados pero solo con grill para dorar la parte superior de la tarta.

---
9. Dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez se haya enfriado la dejamos reposar unas 4 horas en el frigorífico.

---
10. Ahora ya puedes desmoldar tu tarta. El resultado es espectacular. ¡Qué aproveche!