COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web

Tarta de queso con membrillo en freidora de aire

Receta para 6

INGREDIENTES

- [ ] 400 g Queso crema (tipo Philadelphia)
- [ ] 2 ud Huevo
- [ ] 80 g Azúcar
- [ ] 125 g Yogur natural
- [ ] 20 g Maicena
- [ ] 1 cdta Esencia de vainilla
- [ ] 1 cdta Ralladura de límon
- [ ] 120 g Galletas (base)
- [ ] 50 g Mantequilla
- [ ] 150 g Membrillo

PREPARACIÓN

1. Tritura las galletas hasta dejarlas como arena fina y mézclalas con la mantequilla derretida. Cubre con papel de horno un molde desmontable de 16 a 18 cm y presiona la mezcla contra la base y 1 cm de pared.

2. Precalienta la freidora de aire a 160 °C durante 3 minutos. Mete la base 5 minutos para que se asiente y sácala a enfriar mientras preparas el relleno.

3. Corta el membrillo en dados de 1 cm. Reserva un tercio para decorar y reparte el resto sobre la base ya fría, de modo que cubra la superficie de forma pareja.

4. Bate el queso crema a temperatura ambiente con el azúcar hasta que no queden grumos. Añade el yogur, la vainilla, la ralladura de limón y la maicena, y mezcla hasta integrar.

5. Incorpora los huevos de uno en uno, batiendo lo justo a velocidad baja para no meter aire. Una

masa con burbujas se hincha y luego se agrieta al enfriarse.

---

6. Vierte el relleno sobre la base y reparte por encima los dados de membrillo reservados. Hornea a 150 °C durante 30 a 35 minutos, hasta que los bordes estén firmes y el centro tiemble ligeramente al mover el molde.

---

7. Deja la tarta 1 hora dentro de la freidora apagada con el cajón entreabierto. Después enfría a temperatura ambiente y refrigera al menos 4 horas antes de desmoldar y cortar.