COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de queso cremosa

Receta para 1 tarta de queso

Preparación: 15 min
Total: 1 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Galletas
- [ ] 200 gramos Azúcar
- [ ] 550 gramos Queso crema
- [ ] 400 ml Nata para montar (+35%M.G.)
- [ ] 120 gramos Queso semicurado
- [ ] 100 gramos Queso de cabra
- [ ] 6 huevos Huevos
- [ ] 125 gramos Mantequilla
- [ ] 2 cdtas Esencia de vainilla

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!