



Atelier de Cocina

TARTA DE QUESO TIPO RESTAURANTE "LA VIÑA"



Ingredientes:

(Para un molde de 24 - 26 cm de diámetro o dos moldes de 16 cm)

- 1 kilo de queso de untar
- 500 ml de nata con un 35 % de materia grasa
- 4 huevos XL
- 350 grs. de azúcar blanquilla
- 30 grs. de maicena o harina de arroz



Atelier de Cocina

Elaboración:

Precaentar el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.

Forrar el molde con papel de horno o untar con mantequilla o spray desmoldante.

Poner todos los ingredientes en un bol y triturar con la túrmix o en el vaso de la Thermomix mezclar durante 1 minuto a velocidad 5.

Verter la mezcla dentro del molde y hornear durante 60 minutos a 190 °C con calor arriba y abajo.

Introducir un palillo para comprobar que está bien cocinado, si sale limpio aunque se mueva la zona central está listo. El interior queda como una mousse. La parte de arriba quedará muy doradita.

Dejar templar durante unos minutos dentro del horno con la puerta entreabierta.

Sacar del horno y dejar enfriar. Desmoldar.

Servir a gusto con mermelada de frutos del bosque, fresa ...

Montaje o presentación:

Cortar un trozo y servir solo o acompañado con una filigrana de mermelada.