

Receta tarta de queso a lo "Millennial"

Ingredientes

- Para un **molde de unos 24 cm** de diámetro:
- 600g de Philadelphia
- 5 huevos
- 350g de azucar
- 400g de mascarpone
- 400ml de nata dulce
- 30g (puede que un poco mas) de harina de trigo o maicena

Instrucciones

1. **Primero** precalentar el horno a **200°C** con calor **arriba y abajo**, mientras cubres el molde con mantequilla o papel de horno para evitar que se pegue.
2. **Segundo** añadir todos los ingredientes a un recipiente para **mezclarlos**, si se tiene Thermomix poner en el vaso y mezclar durante 30 segundos a una velocidad media (5-6). Si no se puede mezclar con una batidora de varillas (**opción buena**) o incluso a mano con una varilla normal. **El orden de mezclado** que yo utilizo normalmente es añadir los huevos, seguido de la nata, azúcar, philadelphia, mascarpone y por ultimo el toque de harina
3. **verter** dentro de el molde y hornear 50 minutos a **180-200°C** (vigilar cuando vaya a terminar, que cada horno es un mundo).
4. **Cuando este cerca de terminar** el tiempo comprobar introduciendo un cuchillo en el centro de la tarta y comprobar que no sale manchado. Puede que aun parezca como liquida pero si el cuchillo no sale manchado esta terminada.
5. Ahora para terminar **Dejar enfriar dentro del horno** con la puerta abierta y esperar hasta que pueda meterse al frigorífico.

From:

<http://wiki.legido.com/> - Legido Wiki

Permanent link:

http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:pastel_de_queso



Last update: **2019/11/29 09:32**