



Cheese Cake

ESCUELA DE REPOSTERÍA

dulces ilusiones



Tarta de Queso:

INGREDIENTES:

6 GALLETAS (DIGESTIVE DE AVENA)
50 GR DE MANTEQUILLA DERRETIDA
150GR DE AZÚCAR
600 GR DE QUESO CREMOSO
3 HUEVOS
1 CUCHARADA DE ESENCIA
200GR DE NATA DE REPOSTERÍA
MERMELEDA A TU GUSTO

PASOS A SEGUIR:

1. DESHACEMOS LAS GALLETAS (A MANO. CON PICADORA Ó 20 SEGUNDOS EN THERMOMIX A VELOCIDAD PROGRESIVA DE 4 A 8)
2. UNA VEZ QUE ESTÉN DESHECHAS INCORPORAMOS LA MANTEQUILLA DERRETIDA (SI LO HEMOS HECHO EN THERMOMIX LA INCORPORAMOS MEZCLANDO A VELOCIDAD 5. DURANTE 20 SEGUNDOS)
3. CORTAMOS UN DISCO DE PAPEL DE HORNO EL MISMO TAMAÑO QUE EL MOLDE Y LO COLOCAMOS EN LA BASE PARA DESMOLDARLO MÁS FÁCILMENTE.
4. COLOCAMOS NUESTRA BASE DE GALLETAS MOLIDAS SOBRE LA SUPERFICIE DEL MOLDE APRETÁNDOLA BIEN. DEBE TENER UNOS 5MM DE ESPESOR.
5. EN UN BOL PONEMOS EL QUESO. LOS HUEVOS. EL AZÚCAR. LA NATA Y LA ESENCIA DE VAINILLA Y BATIMOS TODO JUNTO. (EN THERMOMIX 30 SEGUNDOS A VELOCIDAD 6)
6. UNA VEZ MEZCLADO SE VUELCA EN EL MOLDE.



7. CON EL HORNO PRECALENTADO A 200° C (CALOR SOLO ABAJO) LO INTRODUCIMOS 15 MINUTOS. PASADO ESE TIEMPO BAJAMOS LA TEMPERATURA DEL HORNO A LA MITAD (100° C) Y LO DEJAMOS 45 MINUTOS.
8. CUANDO ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO LO LLEVAMOS A LA NEVERA. PREFERENTEMENTE DE UN DÍA PARA EL OTRO. DESMOLDAMOS Y COLOCAMOS LA MERMELADA QUE MÁS OS GUSTE.

NOTA:

- PARA QUE NO SE RAJE LA SUPERFICIE DEBEMOS DEJARLO REPOSAR Y QUE ENFRÍE LENTAMENTE DENTRO DEL HORNO AL MENOS DOS HORAS.
- SI NO TENEMOS TIEMPO SUFICIENTE PARA PREPARARLO DE UN DÍA PARA EL OTRO PODEMOS INCORPORAR UN HUEVO MÁS Y LOGRAREMOS QUE QUEDE MÁS FIRME CON MENOS TIEMPO DE NEVERA.