



Tarta de queso

 Horno multifunción

 40 minutos

 10 porciones

Menaje

Batidora eléctrica

Papel sulfurizado

Molde 24 cm

Varilla

Lengua

Ingredientes

Para la base

150 g Galleta Lotus

100 g de mantequilla

Para el relleno

900 g queso crema

460 ml nata para montar

300 g azúcar

6 huevos “L”

1 vaina de vainilla o ralladura de limón

45 g harina de repostería

1 pizca de sal

Preparación

1. Forrar el molde con el papel sulfurizado.
2. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida. Estirarlo en el molde donde se quiera hornear. Hornear en la función bóveda y solera a 170° durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.
3. En el bol de la batidora eléctrica añadir el queso crema con la nata y el azúcar, mezclar en una velocidad media hasta que nos quede una masa esponjosa y el azúcar se haya disuelto. Agregar uno a uno los huevos y mezclar bien. Incorporar las semillas de la vaina de vainilla o la ralladura de limón.
4. Quitamos el bol de la batidora y agregamos la harina y la sal tamizada con la varilla haciendo movimientos envolventes.
5. Colamos la preparación encima de la base de la tarta y horneamos en un horno combinado con vapor, precalentado, con la función Clima con bóveda y solera a 200° C con un toque de vapor automático por 40 minutos. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego conservamos en el frigorífico.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es