TARTA DE QUESO CON CREMA DE CALABAZA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** angel



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

¿Quieres una tarta de queso diferente? Pues tengo la solución a tu respuesta. He realizado ésta rica tarta de queso pero, no lleva la cobertura de frutas por encina de ella, en éste caso la he introducido dentro de la tarta, ¿como? muy fácil. Es de crema de calabaza repartida por su interior, no lleva horno, siendo muy rápida su elaboración. Es muy suave y nada pesada de comer. Me surgió la idea, pues el reto de éste mes va de calabazas así que, buscando por la red me dio la idea de hacerla algunas que otras recetas. Os dejo como hacerla y me contáis.

Ingredientes para 6 personas :

- 60 gramos de Azúcar
- 60 gramos de Harina
- 2 Huevos
- un pellizco de Sal
- al gusto de Colorante naranja
- Una cucharada de Brandy
- Dos cucharadas de Agua
- 500 gramos de Queso quark
- 2 Yogures naturales
- 180 gramos de Azúcar
- Una cucharadita de Vainilla azucarada
- 6 láminas de Gelatina
- 300 gramos de Calabaza
- 2 láminas de Gelatina
- 50 gramos de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: Base de bizcocho 60 gramos de azúcar 60 gramos de harina 2 huevos Un pellizco de sal Colorante naranja Brandy y agua (la medida doble de agua) Crema de queso 500 gramos de queso quark 2 yogures naturales 180 gramos de azúcar Una cucharadita de vainilla azucarada 6 hojas de gelatina Crema de calabaza 300 gramos de calabaza 2 hojas de gelatina 50 gramos de azúcar Preparación: Lo primero que hacemos es la base de la tarta. Os dejo la manera de hacerla en thermomix. Ponemos la mariposa en las cuchillas y vertemos en el vaso el azúcar y los huevos. Programamos 6 minutos, temperatura 37, velocidad 3 1/2. Quitamos la temperatura y programamos 6 minutos más a la misma velocidad. Añadimos la harina y la sal y programamos 10 segundos en velocidad 2 1/2. Terminamos de envolver delicadamente con la espátula. Le agregamos el colorante hasta conseguir el color deseado y mezclamos hasta que esté homogéneo. Vertemos la masa en un molde, redondo desmontable de unos 20-22 cm de diámetro, previamente untado con mantequilla. Lo introducimos en el horno ya precalentado a 180º y horneamos durante 10 minutos. Pasado el tiempo, lo sacamos y dejamos enfriar. Si no tienes thermomix, puedes comprar un bizcocho para tartas que viene ya cortado (pero sin color anaranjado) o hacer un bizcocho genovés de manera habitual. A continuación, troceamos la calabaza en pequeños trozos y la cocemos al microondas durante 12 minutos mezclada con el azúcar. Pasado el tiempo, lo sacamos del microondas y lo aplastamos con un tenedor, hasta dejarlo como una crema espesa. Reservamos. Pintamos la base de bizcocho, con un poco de almíbar hecha de un pelín de brandy y agua. Ahora, con la batidora mezclamos el queso y el azúcar. Una vez bien batido, le agregamos los yogures y la vainilla. Mezclamos todo muy bien. Introducimos en agua fría las 6 hojas de gelatina hasta que ablanden. Mientras, calentamos 3 cucharadas soperas de agua, sin que llegue a hervir, retiramos del fuego y deshacemos las 6 hojas de gelatina bien escurridas. Dejamos templar un poco, con cuidado de que no cuaje y la incorporamos a la mezcla de queso. Lo mezclamos ahora con unas varillas hasta que esté todo bien integrado y reservamos. Seguidamente, introducimos en agua fría las dos hojas de gelatina para la crema de calabaza y calentamos 3 cucharadas soperas de agua y hacemos igual que antes, pero ésta vez la incorporamos a la crema de calabaza reservada. A continuación, Sobre la base del bizcocho le echamos mezcla de queso y vamos alternando con la crema de calabaza haciendo rayones con ella, hasta terminar con las mezclas. Dejando la última la de crema de calabaza para hacer rayones y quede marmolado. Ahora sólo queda guardarlo en el frigorífico al menos 3-4 horas para que cuaje bien. CONSEJO: Ésta tarta es mejor tomarla de un día para otro.