

Creador: Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

EL QUESO CONJURADO CON LA NARANJA DELICIOSOOOOO

Ingredientes para 6 personas :

- 500 ML. DE LECHE EVAPORADA
- 200 ML. DE NATA 35%
- 100 ML. DE ZUMO DE NARANJA
- 150 GR. DE AZUCAR
- 1 TARRINA DE QUESO PHILADELPHIA (300GR)
- 6 HUEVOS
- 1 BOTE DE MERMELADA DE NARANJA
- CARAMELO LIQUIDO

Preparación:

Paso 1

¿ESCOGEMOS UN MOLDE O FLANERA ? CUBRIMOS LA BASE CON EL CARAMELO ? SE TRITURAN TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA MERMELADA CON LA BATIDORA Y LO AÑADIMOS AL MOLDE CARAMELIZADO ? LO COCEMOS EN EL HORNO AL BAÑO MARIA , O EN UNA OLLA NO ABRIR EN 25 MIN Y LUEGO PINCHAR A VER SI ESTA SI NO DEJARLO HASTA QUE ESTE Y AL PINCHARLO SALGA LA AGUJA LIMPIA ? DEJAR ENFRIAR Y DESMOLDAR Y CALENTAMOS LA MERMELADA Y LA CUBRIMOS CON ELLA LA SUPERFICIE DEJAR QUE SE ENFRIE LA MERMELADA ANTES DE COMER