Bizcocho de mandarinas y queso fresco

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa:
- 300 g de harina
- 100 ml de aceite suave
- 125 g de queso quark o queso fresco
- 100 ml de leche
- 3 cucharaditas rasas de levadura en polvo
- 75 g de azúcar
- 8 g de azúcar vainillado
- 1 pizca de sal
- Para la superficie:
- 4 latas de mandarinas en almíbar (175g cada una)
- 2 sobres de natillas
- 750 ml de leche
- 500 g de crème fraîche
- 50 g de almendras laminadas
- 100 g de azúcar
- 200 g de azúcar glas
- 3 cucharaditas de zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Mezclamos la levadura con la harina en un bol. Vamos añadiendo el resto de ingredientes de la masa y lo batimos todo con una batidora de mano, primero a baja velocidad y luego a máxima hasta que consigamos una buena consistencia de la masa. En una superficie enharinada enrollamos la masa. En la bandeja del horno lo desenrollamos, repartiendo uniformemente la masa por la bandeja. Dejamos secar las mandarinas en un colador. Mientras tanto, hacemos natillas con ayuda de los sobres, la leche y el azúcar, siguiendo las instrucciones, pero con las cantidades indicadas en nuestra receta. Le añadimos la crème fraîche, lo removemos bien y lo echamos sobre la masa uniformemente. Repartimos los gajos de mandarina por encima y añadimos las almendras laminadas. Lo ponemos en el horno precalentado a 180° unos 40 minutos. Lo sacamos y dejamos enfriar. Echamos el azúcar glas en un bol y añadimos el zumo de limón exprimido hasta que quede una masa densa. Con una cucharita lo repartimos por encima del bizcocho.