

TARTA DE CREMA DE QUESO Y TOCINO DE CIELO.



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** marocallejon



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- PARA EL TOCINO DE CIELO
- 300 GR. de AZÚCAR
- 6 YEMAS MÁS DOS ENTEROS de HUVOS
- 14 DE LITRO de AGUA
- PARA LA CREMA DE QUESO
- 300 CL. de NATA
- 4 CUCHARADAS de LECHE CONDENSADA
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 200ML. de LECHE
- 1 SOBRE de GELATINA NEUTRA
- 1 QUESO FRESCO TIPO BURGOS

Preparación:

Paso 1

Ponemos el azúcar con el agua al fuego y hacemos un almíbar firme, retiramos del fuego y dejamos enfriar. Con la batidora battimos las yemas y los huevos enteros, bamos añadiendo el almíbar poco a poco sin dejan de batir, caramelizamos el molde que ballamos a husar.

Paso 2

Vertemos la mezcla en el molde y lo ponemos en el horno al baño maría a 200°.

Paso 3

Cuando este cuajado secamos del horno.

Paso 4

Preparamos la crema de queso. Mezclamos el queso con la nata, la leche, el azúcar, la leche condensada y medio vaso de leche, lo ponemos al fuego, disolvemos la gelatina en el otro medio vaso de leche, lo incorporamos a la mezcla anterior, dejamos que hierva. Lo volcamos en lo alto del tocino de cielo, lo dejamos templar y lo llevamos a la nevera durante varias horas, mejor de un día para otro.