

TARTA DE QUESO



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 l de nata líquida
- - Una placa de hojaldre
- - 10 yemas
- - 250 g de azúcar
- - 250 g de queso Philadelphia

Preparación:

Paso 1

Ponemos el horno a 200 grados y engrasamos un molde circular. Estiramos con el rodillo la placa de hojaldre, le ponemos un peso encima (alubias, garbanzos) y lo horneamos. Por otro lado, calentamos la nata con el queso y el azúcar hasta que se fundan, cuidando de que la mezcla no hierva y removiendo continuamente. Mezclamos las yemas para incorporarlas a la mezcla anterior una vez fuera del fuego. Sacamos del horno el hojaldre, quitamos las alubias y echamos la mezcla en el molde. La cocemos durante 40 o 50 minutos a unos 150 grados.