Tarta de Queso

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

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** Agarimo

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Sustituir la mermelada o el sirope de fresa por sirope de chocolate caliente

Descripción:

Un clásico para rematar una buena comida con el que siempre se acierta.

Ingredientes para 8 personas :

- PARA LA BASE
- *200 gr de Galletas Maria*
- *100 gr de Mantequilla*
- PARA LA CREMA DE QUESO
- *75 gr de Harina de maíz*
- *460 gr de Requesón*
- *4 Huevos*
- *250 gr de Azúcar*
- *1 Limón*
- *330 gr de Crema de queso Philadelphia*

Preparación:

Paso 1

Se trituran las galletas hasta que queden hechas polvo y se ponen en un cuenco.

Paso 2

Se funde la mantequilla a fuego lento, se añade a las galletas y se mezcla bien hasta que forme una masa.

Paso 3

Se cubre el fondo de un molde para tarta con papel de horno y se coloca encima la masa de galleta. Se presiona hasta que quede una capa compacta y uniforme.

Paso 4

En un cuenco se bate el queso junto con el requesón y el azúcar. Se añaden los huevos y se bate hasta que se forma una crema fina y sin grumos. Se añade la maizena diluida en un poco de leche o agua fría y se bate bien. Para terminar agregamos el zumo del limó y su cáscara rallada y se mezcla todo bien.

Paso 5

Se vierte la crema en el molde sobre la base de galleta. Se hornea la tarta durante 1 hora y 15 minutos en el horno precalentado a 160º. Una vez horneada la tarta se adorna con sirope o mermelada de fresa.