

Tarta de queso de Casa Amàlia

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 500 ml de nata 33% MG
- 1 kg de queso cremoso
- 140 g de yema fresca de huevos eco
- 280 g de clara fresca de huevos eco
- 30 g de harina de trigo
- 290 g de azúcar
- 2 g de sal
- 1,5 vaina de vainilla

/ Preparación

Preparación

- En un cazo grande, calentar la nata. Cuando esté a punto de hervir, añadir la vainilla y dejar infusionar unos minutos.
- En un bol, mezclar el resto de los ingredientes.
- Añadir, en último lugar, la nata y triturar con la batidora hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en un molde redondo, bien cerrado, y cubierto con papel de horno.
- Cocinar en el horno a 220°C durante 35 minutos.

- Transcurrido el tiempo de horneado, dejar reposar la tarta en el horno apagado durante 7 minutos más.
- Reservar la tarta durante un día en la nevera para conseguir la textura ideal.