



Tarta de Queso

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 200 g de *Galletas, de mantequilla*
- 50 g de *Harina de trigo*
- 150 g de *Azúcar*
- 3 Ud. de *Huevo*
- 100 g de *Mantequilla*
- 500 g de *Crema de queso*
- 1 Cucharadita(s) de *Obleas para rollitos*
- 200 ml de *Nata líquida*

Preparación

Paso 1 - Preparación de la Base de Galletas

Comienza triturando las **galletas tipo Digestiva** hasta obtener un polvo fino. Puedes hacerlo con un procesador de alimentos o colocando las galletas en una bolsa de plástico y machacándolas con un rodillo. Derrite la **mantequilla** en un sartén o en el microondas y mézclala con las galletas trituradas hasta que quede una masa homogénea. Cubre el fondo de un molde desmontable con esta mezcla, presionando bien para formar una capa compacta. Deja enfriar en la nevera durante unos 15 minutos mientras preparas el relleno. Este paso asegura que la base de la tarta tenga una textura crujiente y perfecta.

Paso 2 - Preparación de la Mezcla de Queso

En un bol grande, bate la **crema de queso** hasta que esté suave y sin grumos. Añade el **azúcar** poco a poco y sigue batiendo hasta que se integre completamente. Incorpora los **huevos** uno a uno, asegurándote de que cada uno esté bien mezclado antes de añadir el siguiente. Añade la **nata líquida**, la **vainilla** y finalmente la **harina de trigo**. Mezcla todo bien hasta obtener una crema suave y homogénea. Este paso es crucial para lograr una textura cremosa y sedosa en la tarta de queso.

Paso 3 - Horneado de la Tarta

Precalienta el horno a 160 °C. Vierte la mezcla de queso sobre la base de galletas preparada. Alisa la superficie con una espátula y coloca el molde en una bandeja para hornear. Hornea la tarta durante unos 50-60 minutos, o hasta que los bordes estén firmes y el centro aún tenga un ligero temblor. Apaga el horno y deja la puerta entreabierta para que la tarta se enfríe gradualmente, evitando que se agriete. Este método de horneado suave asegura que la tarta de queso mantenga su estructura y no se agriete.

Paso 4 - Enfriado y Decoración



Recetus - Tarta de Queso

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Una vez que la tarta se haya enfriado completamente en el horno, sácala y déjala a temperatura ambiente. Luego, refrigérala por al menos 4 horas, o preferiblemente toda la noche, para que alcance la textura deseada. Antes de servir, puedes decorar la tarta con frutas frescas, mermelada o un toque de chocolate rallado, según tus preferencias. Este paso final permite que la tarta de queso desarrolle su sabor y textura ideales, lista para ser disfrutada.