

TARTA DE QUESO CON ARANDANOS

José Carlos Mañuz

INGREDIENTS

60 MINUTES 12 SERVINGS

150 gr. de galletas trituradas
 80 gr. de mantequilla
 4 huevos
 200 gr. de queso crema
 1 yogurth
 1 medida de yogurth de azúcar
 1 medida de yogurth de leche
 1 yogurth de nata ligera
 1 cuchara de postre rasa de levadura
 1 ampolla de esencia de vainilla
 Y confitura se arándanos.

TAGS

#tartadequesoconarandanos



1

Trituramos galletas María hasta obtener 150 gr. de pasta.



2

Preparamos entonces todos los ingredientes.



3

Mezclamos las galletas trituradas con 80 gr. de mantequilla sin sal que previamente este a temperatura ambiente, utilizar alguna máquina para que sea homogéneo. Cubrimos la base del molde previamente untado con mantequilla.





4

En un bol añadimos 4 huevos enteros.



5

200 gr. de queso crema.



6

Un yoghurt natural.



7

La medida de un yogurth de azúcar blanca.



8

La medida de un yogurth de leche.



9

La medida de un yogurth de nata ligera para cocinar y otro de maizena (almidón de maíz).



10

Una cuchara rasa de las de café, de levadura.



11

Batimos todo hasta que quede una crema uniforme.



12

Añadimos esencia de vainilla.





13

Lo vertemos en el molde.



14

Introducimos en el horno 50' a 190º, como siempre os digo, el tiempo es orientativo según cada horno, vigilar que no se os queme y ya sabéis, la prueba del palillo.



15

Aquí tenemos el resultado.



16

Desmoldamos y añadimos la confitura de arándanos por encima dejando una capa fina y uniforme con una lengua de gato.



17

Que aproveche, es una tarta muy suave que está deliciosa.

