

Tarta de queso

Subida por antonio el 16/03/2010

Etiquetas: Postres, Tmx



INGREDIENTES

Para la base

1 paquete de galletas marÃ-a

Un poco de mantequilla

Para el relleno

1 Tarrina de queso tipo Philadelphia

400 ml. de Nata

8 Cucharadas de azÃ-car

4 Huevos

1 Vaso de Leche

1 Cucharada de Maicena

Ralladura de limÃ³n

PREPARACIÓN

Se trituran las galletas en vel.5 y se mezcla con la mantequilla derretida al micro y se cubre con ellas la base de un molde desmoldable.

Se meten en el horno unos minutos para que se compacte.

Mezclamos el resto de ingredientes en velocidad 5 o 6 unos 10 segundos.

Hornear a horno suave, 180Â° el tiempo necesario para que quede cuajada.

Se puede pinchar con una aguja o cuchillo, y si sale limpio, es el momento de sacar del horno.

OTROS COMENTARIOS

El tiempo puede variar de un horno a otro, yo lo tuve casi una hora y hubo un momento que lo tuve que poner en la marcha de solo por debajo porque se quemaba la superficie.