



Tarta de queso al horno San Sebastián

12 raciones



Nivel avanzado

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde redondo de 20cm Ø
Robot de cocina
Cuencos
Espátula
Papel Vegetal

Para la tarta de queso:

600 g quesos blanco para untar
1 vaina de Vainilla de Madagascar Dr.Oetker
140 g azúcar
4 huevos
25 g harina
360 ml nata para montar
5 g sal

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 205°C.
- 2 Preparar un molde desmontable de 18 cm de diámetro con papel vegetal. Procurar que quede papel sobresaliendo los bordes.

Procedimiento:

- 3 Colocar el queso crema en el cuenco del robot de cocina y con el accesorio de pala comenzar a mezclar a velocidad baja durante 2 minutos.
- 4 Mientras abrir longitudinalmente la vaina de vainilla y raspar las semillas, colocarlas con el queso crema y añadir también el azúcar. Continuar mezclando y raspar los bordes para que no queden trozos de queso crema sin mezclar.
- 5 Cascar los huevos en un cuenco y mezclar con un tenedor para romper la estructura de los huevos y que sea más fácil de incorporar.





- 6 Mezclar en otro cuenco la harina con la sal. Añadir la nata en tres partes mientras disolvemos la harina, de esta forma no se harán grumos.
- 7 Con el robot de cocina funcionando siempre en velocidad baja, añadir poco a poco la mezcla de huevos. Raspar los bordes con una espátula para que no quede masa sin mezclar.
- 8 Añadir por último la mezcla de la nata con la harina y combinar hasta que esté incorporado.

Horneado:

- 9 Verter la mezcla en el molde preparado y colocar en el medio del horno.
- 10 Hornear durante 40'. La tarta va a estar quemada por fuera, pero al moverla estará temblorosa en el centro.
- 11 Retirar del horno y dejar enfriar en el molde fuera de la nevera.
- 12 Una vez la tarta de queso esté a temperatura ambiente se puede enfriar por completo en la nevera.
- 13 Desmoldar y servir.

