



Tarta de queso de chocolate blanco y frambuesas

12 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
Espátula
varillas eléctricas
Cuencos
Molde rectangular de 26 x 20 cm
Papel metalizado

Para la base:

100 g harina
30 g azúcar
25 g Cacao en polvo Dr. Oetker
60 g mantequilla

Para el coulis de frambuesa:

10 ml agua
5 g almidón de maíz
120 g frambuesas congeladas
30 g azúcar
10 ml zumo de limón

Para la tarta de queso:

600 g Queso crema
60 g azúcar
1 cucharadita de Aroma natural
vainilla de Madagascar Dr. Oetker
2 huevos
1 yema de huevo
150 g chocolate blanco

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde, cubriéndolo con papel metalizado en la base y los bordes.
- 3 Derretir el chocolate blanco a baño maría o en el microondas a potencia mínima en intervalos de 10 segundos, removiendo cada vez para evitar que el chocolate se queme.
- 4 Derretir la mantequilla para la base.

Para la base:

- 5 Colocar en un cuenco la harina, el cacao, el azúcar y mezclar los ingredientes.
- 6 Añadir la mantequilla derretida continuar mezclando con una espátula hasta combinar.





- 7 Verter la preparación anterior en el molde preparado y presionar firmemente con una cuchara para crear una base compacta.
- 8 Reservar hasta el momento de utilizar.

Para el coulis de frambuesa:

- 9 En un cuenco pequeño mezclar el almidón de maíz con el agua hasta disolver.
- 10 En un cazo colocar las frambuesas, el azúcar, el zumo de limón y cocinar a fuego bajo hasta que las frambuesas suelten sus jugos, unos 5'.
- 11 Añadir la mezcla de almidón de maíz con agua y mezclar con espátula mientras hierve durante 1' más.
- 12 Retirar el coulis del fuego y reservar hasta el momento de utilizar.

Para la tarta de queso:

- 13 Colocar en un cuenco el queso crema, el azúcar y el aroma de vainilla.
- 14 Mezclar con varillas hasta combinar los ingredientes y tener una mezcla homogénea.
- 15 Añadir los huevos y la yema uno a uno, mezclando bien después de cada adición.
- 16 Agregar el chocolate blanco derretido y mezclar bien.
- 17 Verter en el molde con la base, la mitad de la mezcla de la tarta de queso, y esparcir la mitad del coulis de frambuesas por encima.
- 18 Verter el resto de la mezcla de tarta de queso y terminar con más cucharadas de coulis de frambuesas.
- 19 Con un cuchillo o un palillo, hacer formas sobre las frambuesas para lograr un efecto de dibujo marmolado.

Para el horneado:





- 20 Hornear la tarta de queso durante 45' o hasta que la tarta comienza apenas a dorarse y despegarse por los bordes.
- 21 Al moverla tendrá una consistencia gelatinosa, pero se solidifica a medida que la tarta enfríe.
- 22 Apagar el horno y dejar la tarta enfriando dentro del horno al menos 1 hora.
- 23 Dejar enfriar por completo en nevera antes de desmoldar, cortar en barras y servir.

