

Tarta de queso estilo La Viña

Preparación: 5 minutos // Elaboración: 50 minutos

Ingredientes

- 500 g de queso crema
- 4 huevos
- 175 g de azúcar
- 250 ml de nata líquida mínimo 35%
- 15 g de almidón de maíz



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 220 °C.
2. Mojar bien y arrugar dos papeles de hornear de manera que sean bien maleables. Colocarlos en un molde de 18 cm desmontable de manera que sobresalgan los laterales.
3. Introducir todos los ingredientes en el procesador y pulsar durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar unos segundos más. Verter la mezcla en el molde, bajar la temperatura a 200 °C y hornearlo 30 minutos.
4. La tarta va a estar muy blandita. Dejar enfriar totalmente sobre una rejilla. Pasado este tiempo, podemos consumirla tibia cuando hayan pasado 3 horas. Si se mete en la nevera, se deberá dejar atemperar totalmente antes de consumirla, quedará cremosa pero no tan líquida.