

Tarta Cheesecake de vainilla y limón

Preparación: 5 minutos // Elaboración: 1 hora



Ingredientes base

- 125 g de galleta
- 75 g de mantequilla derretida

Ingredientes relleno

- 600 g de queso crema
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 200 ml de nata líquida mínimo 35%
- 100 ml de nata fresca
- 15 g almidón de maíz
- Rralladura de limón
- 1 cucharadita de pasta de vainilla

Instrucciones Horno (Método 1)

1. Precalentar el horno a 165 °C.
2. Después de preparar el molde y la base de galleta, hornear 45-55 minutos.
3. Pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar totalmente dentro con la puerta entreabierta. Enfriar en la nevera mínimo 24 horas.

Instrucciones Baño maria (Método 2)

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Después de preparar el molde y la base de galleta, forrar el exterior del molde con dos capas de papel de aluminio bien pegado para evitar cualquier filtración de agua. Calentar agua en un cazo o en un hervidor sin que llegue a ebullición.
3. Colocar el molde dentro del recipiente donde se va a hornear la tarta y verter el relleno. Introducir el recipiente en el horno y verter ahora el agua caliente hasta que llegue a la mitad del molde. Hornear 10 minutos, bajar la temperatura a 140 °C y hornear 55 minutos más.