Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso La Viña

45min · 8 raciones · 696 kcal

Ingredientes

- **500gr** de queso Philadelphia
- **250gr** de nata (35% de grasa)
- **3** huevos M
- **160gr** de azúcar
- **15gr** de harina

BASE

- **100gr** de galletas Lotus
- **40gr** de mantequilla (temperatura ambiente)

DECORACIÓN

- **250gr** nata (35% de grasa)
- **30gr** de azúcar glass
- Frambuesas
- Arándanos
- Figurita de chocolate

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200°C con calor arriba y abajo
2. Mojamos y escurrimos una lámina de papel de hornear de aprox. 40x40cm y forramos un molde desmontable de Ø 18-20cm (al ser una preparación líquida es necesario que el papel la recoja para que no se salga)
3. Trituramos las galletas, agregamos la mantequilla, mezclamos y colocamos en la base del molde
4. Ponemos en el vaso de la batidora el queso, la nata, los huevos, el azúcar y la harina y mezclamos
5. Vertimos la mezcla en el molde preparado y horneamos 50 min. a 200°C hasta que la superficie esté dorada
6. Introducimos un palo de brocheta o una aguja en el centro de la tarta para comprobar la cocción: si sale limpia, es que está lista
7. Dejamos templar dentro del horno con la puerta entreabierta
8. Retiramos del horno, y desmoldamos
9. En un bol ponemos la nata bien fría y el azúcar glass, montamos con las varillas
10. Metemos la nata montada en una manda pastelera y decoramos la tarta juntos con las frambuesas y arándanos

POR RACIÓN	9,1 g Proteínas	53 g Grasas	47 g Hidratos	1,8 g Fibra

Hecho con CookNest