Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de cuatro quesos

45min · 8 raciones · 666 kcal

Ingredientes

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 tarrina de queso mascarpone
- 1/2 tarrina de queso camembert
- 1 trozo de queso brie
- 500 ml de nata líquida para montar
- 4 huevos
- 150 gr de azúcar
- Frambuesas o la fruta que más te guste para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	16 g
Grasas	57 g
Hidratos	25 g
Fibra	1 g

Elaboración

1. Ponemos los quesos en un bol y los mezclamos bien con el azúcar.
2. Después añadimos la nata y la montamos.
3. Añadimos los 4 huevos y seguimos integrando todo.
4. Vertemos la mezcla en el molde desmontable y lo introducimos en el horno a 180 grados precalentado previamente.
5. Tarda entre 35 y 40 minutos.
6. Decoramos al gusto. Yo he puesto frambuesas.
7. Dejamos que la tarta coja cuerpo 5-6 horas en la nevera.

RECOMENDACIONES

Es importante que la nata no quede muy líquida; con unas varillas eléctricas se tarda menos. Si la nata está fresquita y recién sacada de la nevera, mejor. El tiempo de horneado depende de si la queréis más o menos líquida. Si veis que se está quemando por arriba, poned los últimos 10 minutos calor solo abajo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta