



TARTA DE QUESO *alemana*

Ingredientes para un molde de 23 cm de diámetro:

masa:

- 300 gr de harina
- 100 gr de mantequilla con sal fría
- 1 huevo tamaño M
- 50 gr de tagatosa
- 1 cucharada de leche

relleno:

- 600 gr de requesón
- 3 huevos (tamaño M)
- 55 gr de maicena
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- 200 ml de nata 35% M.G.
- 110 gr de tagatosa

Preparación:

masa:

En un bol mezclamos la harina junto con la tagatosa, formamos un volcán y añadimos el huevo y la mantequilla fría partida en dados. Mezclamos y añadimos una cucharada de leche si hiciera falta para formar la masa.

Forramos y engrasamos nuestro molde.
Estiramos la masa con un grosor de unos 3 mm y forramos el molde con la masa, base y paredes. Pinchamos y refrigeramos.

relleno:

Separamos las yemas de las claras y montamos a punto de nieve éstas últimas, las reservamos.

En un bol amplio mezclamos el requesón junto con la nata y la tagatosa. Añadimos las yemas de huevo y la maicena, mezclamos bien.

Para finalizar agregamos las claras montadas a punto de nieve, siempre con movimientos envolventes.

Vertemos sobre el molde refrigerado y horneamos a 180° (yo con aire) durante 50 minutos.

Dejar enfriar por completo dentro del horno y refrigerar 12 horas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

