

Tarta de Queso Manchego Las Terceras D.O.P. con gelatina de fresa



INGREDIENTES:

Ingredientes

- 180 gr. de queso semicurado Las Terceras
- 60 gr. nata espesa
- 72,5 gr. azúcar refinado
- 2,5 gr. harina
- 2,5 gr maicena
- 55 gr. huevos enteros
- 25 gr. yemas
- 10 gr. nata
- 0,5 gr vainilla en vaina

Ingredientes galleta

- 50 gr. galleta maría
- 25 gr. mantequilla fundida

Ingredientes gelatina

- 140 gr. de fresas trituradas y tamizadas
- 14 gr. azúcar
- 2,5 hojas de gelatina neutra
- Unas gotas de limón

PREPARACIÓN:

Mezclar en la batidora el queso semicurado y la nata espesa para conseguir el queso crema. Mezclar el queso crema con el azúcar, la vainilla, la harina y maicena, batir todo junto añadiendo los huevos poco a poco y la yema. Por último, añadir la nata, rellenar el molde de la tarta y reservar.

Desmenuzar las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Añadir al molde y una vez lleno, meter en el horno al baño maría (con 2/3 de agua) a 120º durante 35 minutos. Cuando esté completamente frío congelar.

Mientras, preparamos la gelatina: Triturar la fruta, tamizarla y añadirle unas gotas de limón. Poner las hojas de gelatina en agua fría y mezclarla con la fruta hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponerla en el molde y dejar cuajar.

Montar la gelatina sobre la tarta de queso y listo.