

Bundt cake de queso manchego semicurado Las Terceras D.O.P. y castañas



INGREDIENTES :

- 560gr Castañas.
- 7 huevos.
- 350gr de queso semicurado Las Terceras.
- 175ml nata.
- 175ml leche.
- 210gr azúcar.
- 200ml nata para montar.
- 200gr chocolate.
- 28gr mantequilla.
- Fresas y nueces pecanas para decorar.

PREPARACIÓN:

Precalentar el horno a 180 grados.

Hacer un pequeño corte en las castañas y cocerlas en un cazo con agua unos 20 minutos. Pasado este tiempo, las pelamos y añadimos en un bol. En este, añadimos también el azúcar, la nata y la leche y lo batimos todo.

Después, incorporamos también los huevos y el queso rayado y batir de nuevo.

Volcamos la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla.

Seguidamente, lo horneamos durante unos 50 minutos aproximadamente y lo vamos comprobando con un palillo para verificar cuando está correctamente horneado: cuando salga limpio estará lista.

Dejamos la puerta abierta del horno y lo dejamos reposar 30 minutos más para que baje un poco la tarta. Dejamos enfriar y volcamos.

Chocolate

Añadimos en un cazo la nata y la llevamos a ebullición. Sacamos el cazo del fuego y metemos el chocolate para derretirlo con el calor ya existente. Cuando tengamos una mezcla completamente homogénea, incorporamos la mantequilla y lo mezclamos todo bien.

Lo echamos por encima de nuestra Bundt Cake y acabamos decorando con unas fresas y nueces pecanas.