

## Tarta de Chocolate y queso Semicurado Las Terceras D.O.P.



### INGREDIENTES

#### (para la base):

- 200 gr. galletas tipo Digestive
- 40 gr. cacao
- 150 gr. mantequilla

#### (para el relleno):

- 4 huevos
- 800 gr. de queso crema (400 gr. nata espesa + 400 gr. queso manchego semicurado D.O.P. Las Terceras rallado)
- 150 gr. azúcar
- 200 gr. chocolate negro fondant
- Esencia de vainilla
- Variado de semillas y frutos secos

### PREPARACIÓN:

Preparación el día anterior del queso crema: Rallamos 400 gr. de queso manchego semicurado D.O.P. Las Terceras y lo calentamos a fuego lento en un cazo mientras

# LAS TERCERAS

vamos añadiendo 400 gr. de nata espesa. Cuando esté el queso disuelto, con ayuda de una batidora mezclamos bien los dos elementos hasta conseguir una masa homogénea. Dejamos enfriar y guardamos en la nevera.

Preparación de la tarta: Precalentar el horno a 150º. Triturar las galletas y mezclarlas con el cacao y la mantequilla fundida previamente.

Forrar con papel de horno la base de un molde desmontable. Añade la masa de galleta y extiéndela por la base presionando bien. Hornear durante 14 minutos aproximadamente, sacar del horno y dejar que se enfríe.

Batir el queso crema con la vainilla y el azúcar hasta que quede una crema suave. Agregar los huevos de uno en uno a la mezcla. Mientras, fundir el chocolate al baño María y dejarlo templarse.

Agregar el chocolate fundido a la mezcla anterior y verter la mezcla en el molde sobre la base de galleta. Poner la tarta al horno al baño María durante 50 minutos. Dejar enfriar la tarta y guardar en la nevera durante 12 horas. Desmoldarla y decorarla al gusto con los frutos secos y servir en frío.