

Tarta de quesos esponjosa con queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES

- 500 gr Queso crema
- 250 gr Nata 35% de grasa
- 5 huevos
- 100 gr queso brie sin corteza
- 80 gr Queso manchego semicurado Las Terceras DOP rallado
- 200 gr Azúcar
- Ralladura de un limón
- Sal (una pizca)
- 1 cucharada Harina de trigo
- 1 paquete de galletas maría trituradas
- Una cucharada de mantequilla a temperatura ambiente

PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 190 grados con calor arriba y abajo.

LAS TERCERAS

Batimos todos los ingredientes menos la harina, la mantequilla y las galletas. Una vez los ingredientes estén bien incorporados, añadimos la harina tamizada y seguimos removiendo.

Engrasamos un molde y lo envolvemos con papel de hornear.

Mezclamos las galletas trituradas con la mantequilla (previamente calentada). Añadimos la mezcla a la base del molde y la aplastamos con ayuda de los dedos. Una vez cubierta la base, añadimos encima la masa de la tarta.

Metemos el molde en el horno durante 30 minutos. Pasado este tiempo lo horneamos al grill a 270 grados durante 3 minutos.

Sacamos del horno y, cuando esté frío, lo metemos en la nevera durante 3 horas aproximadamente.

Servimos acompañada de higos de temporada.