

Tarta de mascarpone con mermelada de frutos rojos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-mascarpone-con-mermelada-de-frutos-rojos>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Batir los huevos y el azúcar, añadir el resto de los ingredientes y mezclar. Engrasar un molde y verter en él la mezcla anterior. Introducir en el horno durante 45 minutos (siempre dependiendo de cada horno). Para que las tartas de queso no se desinflen, dejarlas dentro del horno apagado hasta que estén completamente frías. Para hacer la mermelada, la noche anterior dejar macerar los frutos rojos con el azúcar. Al día siguiente, poner todos los ingredientes en una cacerola, a fuego medio durante 30 minutos con la vainilla. Una vez pasado el tiempo, retirar la vaina y colocar el dulce en un frasco hasta que se enfríe. Servir con una porción de la tarta.

Ingredientes

- 500 gramo/s Queso Mascarpone
- 200 cc. Crema de leche
- 250 gramo/s Azúcar
- 4 Huevos
- 200 cc. Leche
- 1 paquete/s Polvo para tortas de vainilla
- Para la mermelada: 300 gramo/s Frutos rojos (arándanos, cerezas, frambuesas, etc.)
- 300 gramo/s Azúcar
- 1 Rama de Vainilla

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

