

Tarta de queso con crumble



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-queso-con-crumble>

Preparación

Batir la crema con el azúcar hasta que quede medio batida. Después añadir el queso crema y seguir mezclando hasta que quede todo bien unido. Por otro lado, batir las yemas a baño maría sin que el agua llegue a hervir. Cuando estén batidas, añadir la gelatina previamente hidratada con agua fría. Mezclar bien y añadir esta mezcla a la de queso con crema. Volcar la preparación en un molde con la base forrada con papel de cocina o film transparente. Alisar la superficie un poco y meter en la heladera para que endurezca. Para hacer el crumble, mezclar la harina con el azúcar y la manteca fría en dados en una procesadora hasta obtener una mezcla arenosa. Horneamos a 190°C en un recipiente apto para horno y cuando esté dorado, sacarlo y dejar enfriar. Cuando esté frío añadir los chips o las lentejas de chocolate y mezclar. Para terminar, desmoldar la tarta de queso fría y colocar por encima la crumble. Disfrute! Fuente: <http://www.elmonstruodelasgalletas.com/>

Ingredientes

- 250 cc. Crema de leche
- 50 gramo/s Azúcar
- 300 gramo/s Queso Crema
- 4 Yemas de huevo
- 15 gramo/s Gelatina sin sabor
- Para el crumble: 250 gramo/s Harina
- 170 gramo/s Azúcar
- 170 gramo/s Manteca
- 50 gramo/s Almendras picadas
- 1 poco Chips de chocolate o lentejas de chocolate

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Postre

