

Tarta de queso y cerezas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-queso-y-cerezas>

Preparación

Mezcle todos los ingredientes de la base y formar una masa consistente. Llevar a la heladera por 30 minutos. Forrar un molde redondo de 24cm diámetro con papel manteca y enmantecar y enharinar. Estirar la masa ya fría y forrar el molde. Pinchar con un tenedor y llevar al horno precalentado a 190°C por 25 minutos. Una vez cocido, dejar enfriar bien. Para el relleno, lavar las cerezas y retirarles el carozo. Colocar la gelatina en una cacerola y verter un poco de agua (aproximadamente 1/3 de taza de agua) para hidratar . Aparte, mezcle el queso con el azúcar, el azúcar de vainilla y la crema. Incorpore la gelatina hidratada. Añadir las cerezas y mezclar con una cuchara /si ve que las cerezas son muy grandes, deberá picarlas un poco ya que sino se irán al fondo de la tarta). Refrigere por unas horas. Mientras tanto, fundir el chocolate a baño maría o en el microondas. Decorar la parte superior de la tarta de queso y disponer las otras cerezas para decorar.

Ingredientes

- Para la base: 160 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Manteca fría
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- Para el cheesecake: 500 gramo/s Cerezas (+ un poco para decorar)
- 800 gramo/s Queso Mascarpone
- 300 cc. Crema de leche
- 160 gramo/s Azúcar impalpable
- 100 gramo/s Azúcar vainillada
- 7 cucharadita/s Gelatina
- 100 gramo/s Chocolate para taza

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

