

Torta de queso y cerezas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Reservar 10 cerezas enteras y con cabo para decorar. Con el resto, quitar el carozo.

Precalentar el horno a 180°C. Engrasamos un molde de de budín metálico con la manteca fundida y forrarlo con papel de horno. En un bol colocar el queso crema y el azúcar y batir con unas varillas o una batidora. Añadir los huevos de uno en uno, la crema de leche, el jugo de limón y el rhum.

Remover bien hasta que se integren todos los ingredientes. Incorporar la fécula y añadir las cerezas sin carozo con cuidado de que no se desarmen en la masa. Verter la mezcla en el molde y alisar la superficie, colocando las cerezas enteras a modo de decoración.

Hornear durante una hora. Funete y foto: DirectoAlPaladar.com



Ingredientes

- ✓ 750 gramo/s Queso Crema
- ✓ 180 gramo/s Azúcar
- ✓ 4 Huevos
- ✓ 200 cc. Crema de leche
- ✓ 50 gramo/s Fécula de maíz
- ✓ 2 cucharada/s Rhum - Ron
- ✓ 40 cc. Jugo de limón
- ✓ 200 gramo/s Cerezas
- ✓ 20 gramo/s Manteca para engrasar

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Frutas, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces