

# Postre Vigilante Clásico

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Dulce de batata:** 500 g

### Masa

**Leche:** 40 cc

**Manteca:** 100 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cucharadas medianas

**Harina Leudante:** 250 g

**Sal:** c/n

**Azucar:** 100 g

**Huevo:** 1 unidad

**Ralladura de limón:** 1/2 limones

### Relleno

**Queso Blanco:** 700 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Yemas:** 2 Unidades

**Fecula De Maiz:** 20 g

**Ralladura de limón:** c/n

**Azucar:** 150 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cuchara

**Jugo de Limón:** 1/2

## Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con lira azúcar, ralladura de *limón*, sal, esencia de vainilla y *manteca* pomada hasta integrar.
- Añadir leche y seguir mezclando hasta unir.
- Incorporar *huevo* y una vez unido agregar *harina* tamizada.
- Continuar hasta integrar, mezclar a máxima velocidad 15 segundos y retirar.
- Dar forma con un poco de *harina* y llevar a heladera por 6 horas mínimo tapada.
- Cortar el dulce de *batata* en cubos y llevar a baño maría en un bowl mezclando hasta fundir, reservar.

## Relleno

- Mezclar en un bowl queso blanco tipo americano, azúcar, *huevo*, yemas, ralladura de *limón*, fécula disuelta en el *jugo* de *limón* y esencia de vainilla hasta integrar.

## Armado

- Estirar la masa y fonzar el molde de tarta.
- Agregar el dulce de *batata* fundido y por encima el relleno de queso.
- Llevar a horno a 180ª Gramos por 40 minutos.
- Dejar enfriar antes de servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-vigilante-clasico>