Tarta Cremosa de Té Verde



Ingredientes

Azúcar Glas: 150 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Nata: 100 miliitros
Te matcha: 2 cdas
Huevos: 2 Unidades
Masa de hojaldre: 1 unidad
Queso Crema: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Forrar un molde engrasado con el *hojaldre* y llevar con un peso al horno durante 10 minutos a 180º C.
- Retirar y reservar.
- Hacer una *crema* con el queso, la *nata*, los huevos, el azúcar, el té y la esencia de vainilla y verter en el molde con el *hojaldre*.
- Cocinar a 100ºC durante 1 hora.
- Retirar del horno y enfriar.
- Mientras, mezclar las mandarinas peladas con el azúcar y agua hasta tapar y llevar al fuego durante unos 30 minutos a fuego bajo.
- Reservar.
- Servir la tarta con las mandarinas confitadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-cremosa-de-te-verde