Tarta de queso y coco



Ingredientes

Galletas tipo María o similares: 120 g
Copos de coco: 40 g
Mantequilla derretida: 70 g

el relleno

Queso Crema: 300 g
Crema De Coco (de lata): 200 Ml
Azúcar: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Almidón de Maíz: 10 g
Ralladura fina de 1/2 limón o unas gotas de vainilla:
Coco rallado para decorar: 100 g
Coco fresco pelado para decorar: 50 g

la crema

Crema De Coco: 150 g
Chocolate blanco: 150 g
Coco en escamas:

Preparación de la Receta

- Tritura las galletas hasta obtener migas finas y mezcla en un bol con los copos de coco y la *mantequilla* derretida hasta lograr una textura de arena húmeda
- Forra la base de un molde apto para airfryer con papel de horno y presiona la mezcla en el fondo, formando una base compacta
- Reserva en la nevera mientras preparas el relleno
- En otro bowl, bate ligeramente el queso *crema* con el azúcar hasta que quede suave, sin incorporar demasiado aire
- *Añade* la *crema* de coco y mezcla hasta integrar
- Incorpora los huevos de uno en uno, mezclando tras cada adición, y por último el almidón de maíz y la ralladura de *limón* o la vainilla, removiendo hasta obtener una *crema* homogénea

- Vierte la *crema* de queso y coco sobre la base de galleta y coco
- Precalienta la airfryer a 160 ºC durante 3–5 minutos
- Coloca el molde en la cesta y cocina a 155–160 ºC durante 25–35 minutos, según la altura de la tarta y tu modelo el centro debe quedar ligeramente tembloroso al mover el molde, pero no líquido
- Si se dora demasiado pronto por arriba, cúbrela con papel de aluminio
- Cuando termine el tiempo, deja la tarta dentro de la airfryer apagada 15–20 minutos para que termine de cuajar suavemente
- Después, sácala, deja que se enfríe a temperatura ambiente y luego refrigera al menos 4 horas

Para la crema

- Calienta en un cazo la *crema* de coco y *añade* el *chocolate* blanco
- Una vez derretido, reserva para emplatar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-queso-y-coco