Tarta Tiramisú de Queso

Ingredientes

Base

Bizcochos de soletilla en migas: 310 Gramos

Mantequilla sin sal derretida: 60 Gramos

Cobertura

Azúcar blanco: 1 y 1/2 cda.

Extracto de vainilla: 1 cdta

Nata para montar: 310 miliitros

Cacao en Polvo: c/n

Leche desnatada en polvo instantánea: 1 cda.

Ganache de chocolate

Bizcochos de soletilla: 8 Unidades

Chocolate negro para coberturas en trozos: 90 Gramos

Nata para montar: 60 miliitros

Mantequilla sin sal: 30 Gramos

Relleno de queso

Azúcar blanco: 200 Gramos

Café espresso frío: 60 miliitros

Maicena: 30 Gramos

Queso mascarpone: 1250 Gramos

Huevos grandes: 2 Unidades

Queso Crema: 750 Gramos

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 170 °C
- Engrasar el fondo y los lados de un molde *redondo* desmontable de 23 cm y cubrir el fondo con papel vegetal.
- Mezclar bizcochos de soletilla en migas y la *mantequilla* fundida y extender la mezcla en el fondo del molde
- Hornear por 10 minutos a 170ºC y dejar enfriar.

Ganache

- *Hervir* la *nata* y la *mantequilla* a fuego lento en una *cacerola* pequeña y las vertemos sobre el *chocolate* en un bol pequeño
- Dejar la ganache reposar un minuto y revolvemos lentamente hasta que esté suave
- Verter sobre la base horneada
- Mover el molde para distribuirla bien
- Poner una capa de bizcochos de soletilla sobre la ganache, muy cerca una de otro ; podemos partir algunos por la mitad para que quepan, pero no es necesario llenar todo el espacio.

Relleno de queso

- Con la ayuda de una batidora con el accesorio de pala, batir el queso *crema* a velocidad media-alta hasta que quede esponjoso, raspando los lados del recipiente una o dos veces
- Sin parar de batir, añadir lentamente el azúcar.
- Incorporar el mascarpone y, a partir de este momento, mezclar la masa a velocidad media-baja
- Añadir la *maicena* seguida del *café* expreso y la vainilla
- Echar los huevos uno a uno y mezclar hasta que todos los ingredientes se integren.
- Verter la mezcla en el molde sobre las soletillas y hornear a 170°C durante aproximadamente 45 minutos, hasta que los bordes exteriores de la tarta de queso estén firmes y comiencen a levantarse un poco, pero el centro todavía temblará
- Dejar enfriar la tarta durante una hora y luego pasar una espátula alrededor del borde interior del molde.
- Enfriar la tarta sin sacar del molde a temperatura ambiente y luego en la nevera durante al menos 6 horas.

Cobertura

- Batir la *nata*, hasta que esté a punto de nieve.
- Añadir el azúcar, la leche desnatada en polvo, una gota de vainilla y volvemos a batir todo.

Para servir

- Pasar una espátula nuevamente alrededor del borde interior del molde desmontable y lo retiramos
- Levantar la tarta con cuidado, retirar el papel vegetal y colocar en una fuente
- Extender la cobertura de *nata* montada y espolvorear generosamente con cacao en polvo
- Enfriar sin tapar en la nevera hasta que esté lista para servir.

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