# 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**