

Torta de Queso Crema con Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Decorar

Chocolate blanco fundido: c/n

Menta: c/n

Frutillas: c/n

Masa

Azúcar: 350 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Huevo: 1 unidad

Polvo para hornear: 4 cditas.

Harina: 280 Gramos

Manteca: 125 Gramos

Sal: 1 Pizca

Relleno

Huevos: 2 Unidades

Azúcar: 1/2 Taza

Limón para su ralladura: 1 unidad

Frutos rojos: 2 Tazas

Limón para su jugo: 1 unidad

Queso tipo americano: 450 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira cremar azúcar, esencia de vainilla y *manteca* derretida.
- Agregar *huevo*, *harina*, , sal, polvo de hornear y trabajar hasta tomar la masa.
- Reservar $\frac{1}{4}$ de la masa, cubrir la base de un molde desmontable enmantecado y enharinado y llevar al frío.

Relleno

- En un bowl mezclar queso **crema**, huevos, azúcar, *jugo* y ralladura de *limón* hasta homogeneizar.
- Colocar en el molde reservado y por encima los frutos rojos.
- Terminar con trozos de la masa reservada.
- Llevar a horno a 180° C por 30 minutos.

Decoración

- Decorar cuando esté tibia y decorar con hilos de *chocolate* blanco fundido, frutillas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-crema-con-frutos-rojos>