

Torta Vasca

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Queso crema tipo americano: 500 g

Azúcar blanca: 300 g

Esencia de vainilla:

Crema doble: 250 MI

Fecula De Maiz: 1 Cucharada

Huevos: 4

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Preparar un molde de 22 cm de diámetro desmontable.
- Cortar 1 hoja de papel *manteca* de aprox 40 cm de largo, arrugarla, mojarla y escurrirla
- Enmascarar el molde
- Reservar.
- Colocar el queso *crema* a temperatura ambiente en un bowl y alisar con espátula de goma
- Incorporar la *crema* de leche y seguir integrando, agregar el azúcar y una cucharada de almidón de maíz y esencia de vainilla.
- Agregar los huevos de a uno, integrando después de cada adición
- Volcar la preparación en el molde reservado.
- Llevar al horno y cocinar durante 35-40 minutos, hasta que la superficie esté bien dorada y caramelizada, y el centro cremoso
- A mitad de cocción bajar el horno a 180 grados, el centro debe quedar como un flan
- Lo ideal es dejar enfriar de un día para otro.
- Retirar del horno, dejar enfriar a temperatura ambiente y luego desmoldar manteniendo el papel *manteca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-vasca-2>