

Torta vasca de queso

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Queso crema firme: 375 Gramos

Azúcar: 300 Gramos

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Crema de leche: 375 Gramos

Queso Crema: 375 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Harina 0000: 4 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl quesos *crema*, azúcar y trabajar con batidora de mano hasta eliminar los granos de azúcar
- Incorporar huevos de a uno batiendo entre cada uno de los huevos.
- Agregar *harina* tamizada y unir con batidor de alambre.
- Añadir *crema* de leche mezclar y unir todo sin grumos.
- Cortar un cuadrado de papel *manteca* mas grande que el molde circular elegido y hacer un bollo.
- Humedecer bien, desplegar el papel y fonzar el molde elegido con este papel dejando el papel que exceda.
- El molde es circular desmontable de 24 cm.
- Volcar la mezcla sobre el molde con papel y cocinar en horno a 210ª C por 45 minutos
- Debe mover y tener movimiento.
- Desmoldar, dejar atemperar y servir en porciones.

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