Torta Vasca de Queso

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Compota

Ciruelas frescas: 8 Unidades
Miel: c/n
Ralladura de limón: c/n
Manteca: 1 cda
Naranja para su jugo: 1/2 unidad
Ralladura de naranja: c/n

Tarta

Almidón de Maíz: 30 Gramos
Crema de leche: 370 c.c.
Limón para su ralladura: 1 unidad
Queso Crema: 750 Gramos
Azucar: 220 Gramos
Huevo: 4 Unidades
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Tarta

- Mezclar el queso *crema* junto con la *crema* y homogeneizar.
- Agregar el azúcar, la ralladura de *limón* y luego los huevos de a uno
- Añadir el almidón tamizado.
- Forrar un aro de 24 cm con papel *manteca* (o dos aros de 15cm) y rellenar
- Llevarlo a horno a 200° C por 45 minutos
- Enfriar en heladera.

Compota

- En una sartén con *manteca saltear* las ciruelas en mitades 2 minutos.
- Agregar miel , *jugo* de *naranja* y reducir hasta caramelizar.

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