Torta vasca



Ingredientes

Queso crema firme: 900 gr
Esencia de vainilla: 1 Chorrito
Crema de leche (doble): 375 Ml
Azúcar: 300 gr
Huevos: 6 Unidades
Almidón de Maíz: 2 Cucharadas

para la compota

Agua: Cantidad necesaria
Frutos Rojos: 500 gr
Azúcar: 200 gr

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar con espátula de goma queso *crema*, azúcar, esencia de vainilla hasta disolver el azúcar.
- Agregar huevos de a uno mezclando hasta integrar.
- Incorporar *crema* de leche, almidón de maíz y mezclar hasta unir.
- En un molde circular desmontable alto acomodar papel *manteca* húmedo forrando bien la base y las paredes dejando que sobre papel por encima.
- Añadir la mezcla, dar 2 golpes sobre la mesada y cocinar a 200 ª C por 45 minutos (en el centro tiene que tener la textura de flan).
- Dejar enfriar en heladera por 24 hs
- Servir en porciones acompañada de compota de frutos rojos.

Para la compota

- En una olla agregar azúcar, cubrir con agua y llevar a fuego hasta hacer un *almíbar* de burbujas espesas.
- Añadir frutos rojos congelados y dejar cocinar hasta tener un *almíbar* espeso.
- Incorporar frutillas frescas en cuartos, mezclar y dejar enfriar.

Consulta la receta original en