

Tarta de Queso Nube

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 300 gr. de Queso de Untar
- 250 gr. de Leche Condensada.
- 5 Huevos.
- Azúcar Glas.

Paso 1

Separar las Claras de las Yemas y batir las Claras a punto de Nieve. A parte batir las Yemas con el Queso y añadir la Leche Condensada. Mezclar muy bien.

Paso 2

Integrar las claras a esta mezcla. Con movimientos envolventes y cuidado que no pierdan esponjosidad.

Paso 3

Forrar un molde (nosotros hemos escogido una tarterita de barro pero puede ser cualquier molde que pueda ir al horno). Mojar el papel de horno haciendo una bola y escurriendo el exceso de agua. Ajustarlo al molde, incorporar la mezcla y recortar el papel sobrante.

Paso 4

Colocar sobre una bandeja con agua y meter al horno a baño María. El horno tendrá que estar precalentado a 180 grados. Hornear con calor de abajo unos 35 a 40 minutos. Veréis que sube mucho pero luego se bajara al enfriar. No os preocupéis es normal. Sacar del horno y dejar enfriar. Desmoldar, espolvorear Azúcar Glas y Listaaaaaa. La hacemos a menudo porque es una delicia, nos encanta.

