

TARTA DE QUESO



Ingredientes:

- * 200 g de galletas
- * 100 g de mantequilla
- * 500 g de queso Philadelphia
- * 500 g de queso mascarpone
- * 300 g de azúcar
- * 25 ml de leche
- * 7 huevos (6 si son grandes)

Elaboración:

1. Precalentamos el horno a 180 °C.
2. Trituramos las galletas hasta que queden con una textura de tierra.
3. Mezclamos las galletas trituradas con la mantequilla a temperatura ambiente (que quede más bien húmedo y compacto), primero con el tenedor y luego con las manos.
4. Extendemos la galleta en la base del molde de 24 cm y dejamos enfriar en la nevera.
5. Mezclamos los dos quesos con el azúcar y la leche y vamos añadiendo los huevos. Mezclamos hasta conseguir una crema homogénea sin grumos.
6. Vertemos la mezcla sobre el molde con la galleta.
7. Introducimos en el horno precalentado a 180 °C.
8. Lo dejamos hornear durante 30-35 min. Cuando veamos que la tarta ha subido y que queda "bailonga" por el centro, cambiamos el modo del horno a gratinar y lo dejamos otros 5 min para que se tueste la parte superior.
9. Dejamos enfriar en la nevera antes de servir (sacar de la nevera 20-30 min antes de consumir).