

TARTA DE QUESO Y CHIRIMOYA

Ingredientes

- 550g de chirimoya sin piel ni semillas
- 150g de azúcar
- 250g de queso fresco tipo Burgos
- 150g de queso crema de untar
- 4 huevos
- extracto de vainilla
- mantequilla (para el molde)

TRUCOS

Para saber si la tarta está cuajada realiza la prueba del palillo, pinchando en el centro de la tarta debe salir limpio.

Si la superficie de la tarta se dorara antes de estar hecha, tápala con papel vegetal y prosigue con el horneado.

Preparación

1º. Prepara la fruta, retira la piel y las semillas de la chirimoya y pon en un cuenco amplio la cantidad indicada.

2º. Añade el azúcar, el queso fresco troceado, el queso crema, los huevos y el extracto de vainilla (también puedes utilizar el interior de una vaina de vainilla).

3º. Tritura con la batidora hasta obtener una crema fina y homogénea, pero bate lo menos posible. Tapa el cuenco y deja reposar en el frigorífico mientras se calienta el horno. Ponlo a 180° C con calor arriba y abajo.

4º. Prepara también el molde, úntalo con mantequilla para que después sea fácil desmoldar la tarta.

5º. Cuando el horno esté caliente y la preparación de la tarta haya reposado, vierte la masa en el molde e introdúcelo en el horno.

6º. Hornea la tarta durante 50-60 minutos o hasta que esté cuajada,.

7º. Retírala del horno y déjala enfriar a temperatura ambiente. Después ya puedes desmoldarla. Déjala reposar en el frigorífico antes de su degustación.

FUENTE [HTTPS://GASTRONOMIAYCIA.REPUBLICA.COM/](https://gastronomiaycia.republica.com/)