

Tarta requesón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Masa

70 gr Azúcar

1 Yema de huevo

Sal

0,50 Ralladura limón

120 gr Mantequilla

200 gr Harina repostería

Relleno

Sal

500 gr Requesón

1 Ralladura limón

500 ml Nata

250 ml Leche

8 Gelatina en hojas

12 taza/s Azúcar glass

200 gr Azúcar

4 Yema de huevo

ELABORACIÓN

MASA

Tamizar la harina y repartir por encima la mantequilla en copos. Hacer un hoyo en el centro de la harina y echar en él el azúcar, la yema, la sal y la ralladura de limón. Empezando por el centro amasar de prisa todos los ingredientes hasta obtener una masa dúctil. Formar con la masa quebrada una bola y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°C. Sobre una superficie enharinada extender la masa en forma de dos fondos de tarta de 26 cm de diámetro cada uno y cocerlos sobre una bandeja de horno, a altura media, 8-10 minutos, hasta que tomen un color tostado claro. Cortar uno de los fondos aún caliente en 12 porciones de galleta iguales y dejarlo enfriar junto con el fondo entero sobre una rejilla.

RELLENO

Llevar a ebullición sin dejar de remover la leche con el azúcar, la sal, la ralladura de limón y las yemas. Retirar del fuego. Poner la gelatina en agua fría y pasados unos tres minutos escurrirla y mezclarla con la leche una a una. Poner a enfriar la leche. Montar la nata. Cuando comience a cuajar la leche, mezclar con ella el requesón y la nata montada. Colocar el fondo de tarta entero en un molde desmontable. Echar la crema de requesón sobre este fondo y alisar la superficie poner encima el otro trozo de galleta.. Dejar endurecer la crema en el frigorífico.