

# Tarta de queso con dulce de leche

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4471>

Fecha de publicación: 30/04/2015

Raciones: 12 raciones Preparación: 20 min Cocción: 15 + 80 + 15 min

## Ingredientes

### Para la base:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	150 gr		de galletas de chocolate
	75 gr		de mantequilla

### Para la crema de queso con dulce de leche:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
2 tarrinas grandes	700 gr		de queso cremoso («Philadelphia»)
	50 gr		de azúcar blanco granulado
	20 gr	2 c/s	de almidón de maíz («Maizena»)
3	180 gr		huevos grandes (L)
		1 c/p	de esencia de vainilla
1 tarro	400 gr		de dulce de leche

### Para la cobertura de *crème fraiche*:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
2 tarrinas	400 gr		de <i>crème fraiche</i> (30% de materia grasa)
	30 gr		de azúcar blanco granulado

## Preparación

### Para la base:

1. Calentar el horno a 175 °C.
2. Forrar el fondo de un molde desmontable con papel de horno.
3. Fundir la mantequilla en el microondas. Dejarla temperar.
4. Triturar las galletas, ponerlas en un bol y, con un tenedor, mezclar la mantequilla fundida.
5. Bolcar la mezcla en el molde y forrar el fondo. Hay que procurar que la base mantenga la forma sin compactarla mucho. Poner el molde unos minutos en la nevera para que la mantequilla se endurezca un poco.
6. Hornear la base 15 minutos, sacarla del horno y dejarla enfriar a temperatura ambiente.

### Para la crema de queso con dulce de leche y la cobertura de *crème fraiche*:

1. Sacar de la nevera todos los ingredientes necesarios para elaborar la crema de queso. Es imprescindible que estén a temperatura ambiente en el momento de empezar la tarta.
2. Calentar el horno a 175 °C. Poner la rejilla en el nivel del medio para que la tarta quede centrada en el horno.
3. Mezclar el azúcar y el almidón de maíz para evitar que el almidón se agrume. En un bol grande batir el queso fresco. Se puede hacer a mano (con una cuchara o espátula), con el minipimer o con unas varillas eléctricas a baja velocidad. En cualquier caso es importante incorporar el mínimo aire posible a la mezcla durante el proceso.
4. Cuando el queso esté cremoso, añadir el azúcar y el almidón y mezclar.
5. Incorporar los huevos de a uno y batir la masa 30 segundos después de cada adición.
6. Finalmente, mezclar la esencia de vainilla y, poco a poco, el dulce de leche (reservar tres cucharadas soperas). Procurar que la mezcla quede fina y cremosa sin airearla.
7. Bolcar dos tercios de la crema al molde, encima de la base de galletas. Distribuir dos cucharadas de dulce de leche por la crema y mezclarlo con la ayuda de un cuchillo. Añadir el resto de crema de queso al molde.
8. Cocer la tarta a 175 °C durante 15 minutos. A continuación, sin abrir la puerta, bajar la temperatura a 120 °C y continuar la cocción durante aproximadamente 80 minutos. La tarta debe estar hecha en todo el perímetro y ligeramente cruda en el centro, de forma que tiemble como un flan al mover el molde.
9. Mientrastanto mezclar la *crème fraiche* y el azúcar con una cuchara de madera sin batir. De esta forma se evita incorporar aire a la masa y que se formen burbujas.
10. Sacar la tarta del horno, distribuir rápidamente la cobertura de *crème fraiche* por encima y meterla de vuelta al horno a 120 °C durante 15 minutos.
11. Apagar el horno y dejar que la tarta se enfríe adentro. Se puede dejar toda la noche con la puerta entreabierta. La mañana siguiente guardar la tarta en la nevera.

### Para la decoración:

1. Si us gustan las tartas con decoraciones minimalistas, como a mí, podéis dejarla tal y como sale del horno.
2. Si preferís decorarla un poco, podéis preparar un cono de papel, llenarlo con la cucharada de dulce de leche reservada y dibujar una trama en la superficie de la tarta. Yo preparé un merengue suizo de una clara (encontraréis la receta en el blog) y formé «rosas» en todo el contorno superior de la tarta con la manga pastelera. Si lo preferís, podéis usar nata montada en lugar de merengue.

