

Receta de Tarta De Queso Alemana

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo otro postre riquísimo, se trata de una Tarta de Queso Alemana, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Huevos frescos (cinco)
- Azúcar (300grs)
- Nata montada (250grs)
- Queso fresco Quark danone (tres tarrinas)
- Maizena (dos cucharadas soperas)
- Levadura royal (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200 Grados unos quince minutos
2. En un bol, batir los huevos y después añadir el azúcar y batirlo otra vez
3. Añadir las tarrinas de queso una a una y mezclar bien
4. Echar la maizena y la levadura y después la nata montada
5. Batir todo muy bien y echar la masa en un molde para horno previamente untado de margarina y harina espolvoreada, para que no se pegue
6. Bajar el horno a 160 Grados y meter la tarta unos 45 minutos con calor arriba y abajo