



Loleta

Life, Market & Cooking



Tarta de queso de Toblerone (Toblerone Cheesecake)

Nivel de dificultad: Intermedio
Para ocho personas
Tiempo de preparación: 40 minutos más unas 5 horas mínimo para enfriar

Ingredientes

Para la base de galletas:

1. 2 paquetes de 180 grs de galletas Lotus (son unas galletas belgas de canela que están buenisimas. Las podéis encontrar en Mercadona, El Corte Inglés y en grandes superficies) 2,40 €
2. 8 cucharadas de mantequilla derretida 0,40 €
3. 4 cucharadas de azúcar moreno 0,25 €
4. 3 cucharadas de harina 0,10 €
5. un pellizco de sal 0,02 €

Para el resto de la tarta:

1. 1 toblerone grande de 400 grs 4,25 €
2. 3 huevos 0,30 €
3. 1 taza y 1/4 de azúcar 0,35 €
4. 600 grs de queso crema (podéis usar cualquier marca) 2,00 €
5. 140 ml de sour cream (se encuentra en supermercados ingleses y en Alcampo, pero si no la encontráis podéis usar 140 ml de nata líquida con 2 cucharadas de zumo de limón). 0,86 €

Total 10,83 €, es decir, 1,36 € si la repartimos entre 8 generosas raciones. Deliciosa e inmejorable de precio.

1 Utensilios

- 2 Horno
- 3 Un aro de cocina o un molde desmontable de 25 cms de diámetro
- 4 Una batidora o varillas manuales
- 5 Un cacillo
- 6 Un bol
- 7 Una espátula, cucharas de madera, etc.

Maridaje





Loleta

Life, Market & Cooking



Con las tartas de queso van muy bien los vinos dulces. Hoy os recomiendo un vino de **Madeira**, Vino Madeira, de la bodega **La Cámara de Sandeman**, un vino dulce de perfume intenso que os gustará si os van los de este tipo. 7,99 €

Preparación

1. Deshacer las galletas con ayuda de una batidora o metiéndolas en una bolsa de plástico y golpeándolas con un rodillo, un martillo o cualquier cosa con la que podáis machacar las galletas hasta deshacerlas por completo.
2. Engrasar el molde o aro de cocina, colocando un papel de cocina en el fondo (que ayudará a desmoldar la tarta más tarde).
3. Mezclar todos los ingredientes de la base (galletas, mantequilla, harina, azúcar moreno y sal), y con ayuda de una cuchara cubrir el molde desmontable. Hornear 12 ó 15 minutos a 170 grados. Dejar enfriar durante 30 minutos a temperatura ambiente en una rejilla.
4. En un bol grande batir el queso crema hasta que tenga una textura suave (unos 3 minutos).
5. Volcar el azúcar y batir.
6. Incorporar los huevos uno a uno y batir hasta que estén bien mezclados.
7. Añadir la vainilla y la sour cream. Mezclar durante 30 segundos.
8. Volcar con ayuda de una cuchara la crema en el molde.
9. Picar 5 triángulos de toberone en trozos pequeños y distribuir sobre la tarta.
10. Hornear a 170 grados durante unos 35-40 minutos hasta que la tarta esté cuajada en los bordes y un poco blanda en el centro. Dejar enfriar la tarta a temperatura ambiente durante 2 horas. Pasarla entonces al frigorífico y dejar enfriar al menos 3 horas.





Loleta

Life, Market & Cooking



11. Una vez que la tarta esté fría, derretir 3 triángulos de toblerone en un bol en el micro, a intervalos de 30 segundos para que no se queme. Pasar el chocolate derretido a una manga pastelera. o a una bolsa de plástico de congelación. Con unas tijeras cortar una esquina para que el chocolate derretido pueda salir. Ir creando hilos de chocolate sobre la tarta.

12. Picar dos triángulos de toblerone en trocitos y repartir sobre la tarta.
iiiA disfrutar!!!

