



10 porciones



60 min



Fácil



<3€ x persona

LOS INGREDIENTES

200 gr queso REBOLLÍN blanco

750 gr leche condensada

1,5 kg queso crema ALTEZA

8 huevos

1L nata para cocinar

LA ELABORACIÓN

- 1 Mezclamos el queso crema y la nata hasta que tenga una textura fluida (tipo yogurt) y reservamos.
- 2 Mezclamos el queso Rebollín blanco y la leche condensada y vamos añadiendo los huevos uno a uno para que tengan una mejor homogeneización.
- 3 Unimos todo en un bol y hacemos movimientos envolventes con la ayuda de una lengua pastelera sin incorporar mucho aire y así incorporamos los sabores.
- 4 Vertemos en un molde de horno de 56 cm con el papel vegetal o de horno mojado para que se adapte mejor
- 5 Precalentamos nuestro horno y metemos un bol con agua en la parte baja hasta llegar a los 180°. Horneamos nuestra tarta durante 35-40 minutos. La sacamos y una vez fría la conservamos en el frigo o la servimos templada.

Truco: dale un toque de horno antes de servir y decora con alguna mermelada casera y frutos rojos.