

thermomix

Tarta de queso marmolada



TARTA DE QUESO MARMOLADA

TM5/TM31

INGREDIENTES

- 6 hojas de gelatina
- 150 g de chocolate blanco
- 150 g de chocolate fondant (mín. 50% de cacao)
- 150 g de galletas sándwich de chocolate tipo Oreo® (sin el relleno)
- 50 g de mantequilla cortada en trozos
- 150 g de azúcar
- 500 g de nata (35% de grasa)
- 250 g de queso cremoso tipo Philadelphia®
- 1 yogur de vainilla (125 g) o yogur natural (125 g)

ACCESORIOS ÚTILES

molde desmontable (Ø 24-26 cm)

PREPARACIÓN

1. Ponga las hojas de gelatina en un bol y cúbralas con agua fría para hidratarlas.
2. Ponga el chocolate blanco en el vaso y ralle **15 seg/vel 7**. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga el chocolate fondant en el vaso y ralle **15 seg/vel 7**. Vierta en otro bol y reserve.
4. Ponga las galletas en el vaso y triture **15 seg/vel 7**.
5. Añada la mantequilla y mezcle **4 min/50°C/vel 3**. Vierta la mezcla en un molde desmontable de Ø 24 cm y presione con los dedos o el dorso de una cuchara para que la base quede compacta. Reserve en el frigorífico. Aclare el vaso.
6. Ponga en el vaso el azúcar, la nata, el queso y el yogur y mezcle **10 seg/vel 5**. Programe **10 min/90°C/vel 2**.
7. Añada las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y mezcle **15 seg/vel 4**. Ponga la mitad de la preparación en una jarra y reserve.
8. Añada al vaso el chocolate blanco rallado reservado. Mezcle **15 seg/vel 4** y vierta sobre la base de galletas.
9. Ponga en el vaso la preparación reservada y añada el chocolate fondant rallado reservado. Mezcle **15 seg/vel 4** y vierta sobre la tarta de forma irregular para crear el efecto marmolado. Reserve en el frigorífico un mínimo de 4 horas para que cuaje.
10. Retire el aro del molde, corte la tarta en porciones y sirva.



Tiempo activo: 20 min
Tiempo total: 4 h 30 min



8 raciones



baja



Por ración:

Energía 2.985 kJ / 714 kcal
Hidratos 51 g / Grasa 51 g
Proteínas 14 g