



Pastel de queso con arándanos

Características

Tipo de plato: Postre

Tipo de dieta: Vegetariana, niños

Raciones: 12 personas

Tiempo: 160 min.



Ingredientes

8 huevos, 310g azúcar, 250g mantequilla, 1250g queso de untar tipo quark, 125g harina, Ralladura de 1 limón, 2 vainas de vainilla Para el recubrimiento: 250g arándanos frescos, 250ml agua, 75g azúcar, 5 hojas de gelatina

Preparación

Montar los huevos con el azúcar, reservar. Calentar ligeramente el queso y la mantequilla por separado hasta que resulten con una textura blanda (no líquida) y mezclar los dos lácteos lentamente. Mezclar los lácteos con los huevos batidos con ayuda de una espátula de silicona. Añadir el limón rallado y el interior de las vainas de vainilla. Remover. Tamizar la harina mientras la incorporamos a la masa. Llenar el molde y cocer en el horno a 100°C / 120min. Dejar enfriar. Para el recubrimiento: Triturar los arándanos con el agua. Añadir las hojas de gelatina, dejar hidratar unos minutos y calentar la mezcla hasta casi hervir y sin dejar de remover. Verter la mezcla sobre el pastel y dejar cuajar en el frigorífico. Acabar el plato con nata en polvo, cacao, arándanos frescos, uva fresca y unas flores de pensamiento.

Tabla nutricional

Kcal ración	Proteínas	Hidratos carbono	grasas
664,19	20,35	44,11	45,15