



CONSEJO
Decorar la tarta con azúcar glas espolvoreado y varias piezas de frutos rojos para añadir un toque de color.

Mantiene la ternura y la esponjosidad.

Con Optima Bakery sabor mantequilla, la tarta aumenta la durabilidad en la nevera y presenta mejor volumen en desarrollo.

TARTA DE QUESO JAPONESA

Para 2-3 unidades

INGREDIENTES

- 60 g** harina floja
- 250 g** requesón
- 6 uds** yemas de huevo "L"
- 70 g** azúcar glas
- 100 g** leche entera
- 20 g** maicena
- 6 uds** clara de huevo
- 0,5 g** cremor tártaro
- 49 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 11 g de agua/leche o 60 g de mantequilla

PASO A PASO

1. En un doble bol, llenar el inferior con agua hirviendo y el superior con requesón. Dejar que el queso coja temperatura. Batir con una varilla y añadir las yemas de huevo lentamente.
2. Incorporar a la mezcla el azúcar glas y batir.
3. Añadir Optima Bakery sabor mantequilla fundido en agua o leche y batir de nuevo.
4. En una batidora con el accesorio varilla, empezar a montar las claras de huevo con el cremor tártaro. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que estén a punto flojo.
5. Tamizar la harina con la maicena y añadir a las yemas batidas.
6. Incorporar las claras montadas con la lengua de gato, sin batir.
7. Engrasar los moldes, forrarlos con papel de horno y colocarlos en otra bandeja para cocer al baño María.
8. Llenar los moldes dejando 2 cm de altura libres. Añadir agua a la bandeja e introducir en el horno precalentado a 160 °C. Cocer durante 70 min.
10. Justo después de retirar del horno, girar el molde y retirar el papel. Dejar enfriar y refrigerar antes de servir.



-28% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	995 kJ / 238 kcal	996 kJ / 238 kcal
Grasas	13,6 g	13,6 g
de las cuales saturadas	5,4 g	7,5 g
Hidratos de carbono	21,4 g	21,4 g
de los cuales azúcares	15,2 g	15,2 g
Proteínas	7,7 g	7,7 g
Sal	03 g	0,3 g