

Tarta de queso Philadelphia & Mascarpone estilo panna cotta (al horno)

Ingredientes (molde 20 cm)

Base (opcional):

150 g galletas tipo Digestive
70 g mantequilla derretida

Relleno:

250 g queso Philadelphia
250 g mascarpone
200 ml nata para montar (35% MG)
120 g azúcar
3 huevos tamaño L
1 cda vainilla
1 pizca de sal
Ralladura de limón o naranja (opcional)

Preparación

1. Tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla. Presiona en el molde y enfría 15–20 min.
2. Precalienta el horno a 150 °C. Bate suavemente los quesos con el azúcar.
3. Añade los huevos uno a uno. Incorpora nata, vainilla y sal.
4. Vierte en el molde y hornea 45–55 min hasta que el centro tiemble.
5. Apaga el horno, deja la puerta entreabierta 30 min.
6. Enfría y refrigera mínimo 6 h.

Resultado

Textura muy cremosa, tipo panna cotta. Sabor suave y elegante.