

# TARTA DE QUESO QUARK

## INGREDIENTES:

Masa quebrada para la base:

150 g. de harina

80 g. de mantequilla o margarina

2 cucharas de azúcar 1 pizca de sal 1 yema 1 cucharada de leche

Relleno:

3 yemas

150 g. de azúcar

$\frac{1}{2}$  sobre de azúcar de vainilla

## PREPARACIÓN

Verter todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 20 segundos / velocidad 6.

Al finalizar unir la masa a mano.

Extender sobre la base desmontado de un molde redondo(26-28 cm.), pinchar bien con un tenedor y dejar la base en la nevera mientras precalienta el horno unos 10 minutos.

Hornear: 200° / unos 20 minutos Dejar enfriar la base y luego colocar el aro del molde

Relleno:

Echar en el Thermomix con la mariposa y programar 2 minutos / velocidad 3  
500 g. Quark (Danone) Añadir y mezclar 20 segundos / velocidad 3 6

hojas de gelatina aguarlas en un plato tres minutos, y luego diluirlas en un poquito de agua (20 cl.) hirviendo.

Echar la gelatina diluida sobre la crema y mezclar otros 20 segundos / velocidad 3.

Verter esta crema en un cuenco aparte y dejar que empieza a cuajar un poco. (unos 40 minutos) 2 decilitros de nata Montarla según instrucciones del Thermomix. 4 claras de huevo (muy frescas porque se toman crudos) Montarlas según instrucciones del Thermomix.

Con un tenedor y con mucho cuidado se mezclan ahora la crema de Quark, la nata montada y las claras a punto de nieve y se vierte sobre la base. Se deja cuajar en la nevera unas 3 horas como mínimo. Antes de servir se puede adornar con frutas frescas, congeladas o confitadas. (p.ej. melocotón en almíbar, piña, kiwi....) Si se desea también se puede echar ya parte de la fruta sobre la base antes de verter la crema de Quark.