

TARTA COULANT DE QUESO



INGREDIENTES

BASE DE TARTA

60 g almendras crudas
40 g nueces
30 g avena molida
30 g aceite coco
30 g sirope agave

Relleno

450 g queso cremoso
150 g azúcar
300 g nata de montar
5 huevos medianos
Una pizca de sal

MODO DE HACERLO

BASE DE TARTA

En una máquina de cuchillas triturar las almendras y las nueces, añadir la avena molida, el aceite de coco y el sirope. Mezclar todo bien hasta formar una pasta.

Forrar el fondo de un molde desmontable y meter al horno unos 12 minutos a 180°. Retirar y reservar.

RELLENO

Mezclar el queso, la nata, los huevos batidos, el azúcar y la sal.

Poner sobre la galleta. Hornear a 170° durante 20 min.

Retirar del horno y dejar aproximadamente enfriar unas 2 horas antes de servir.

VARIANTES

Utilizar cualquier otro tipo de galletas para hacer la base; añadir a ésta frutos secos.

Aromatizar el relleno con vainilla, canela, piel de cítricos...

CONSERVACIÓN

Es preferible consumir en el mismo día.