

## TARTA DE QUESO HORNEADA



### INGREDIENTES

30 galletas integrales  
100 g mantequilla  
Canela  
300 g de queso cremoso  
3 huevos  
200 g nata  
20 g harina  
Zumo de ½ limón  
75 g azúcar  
Sal

#### SALSA DE MANGO

1 mango  
2 limas

## **MODO DE HACERLO**

Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida y una pizca de canela. Forrar el fondo de un molde refractario engrasado con mantequilla con esta base.

Separar las yemas de las claras. Mezclar el queso con la nata, la harina, las yemas, el zumo de limón y una pizca de sal. Montar las claras, cuando estén blancas y espumosas añadir el azúcar y batir hasta que se forme un merengue liso y brillante. Mezclar el merengue con la mezcla de queso. Rellenar el molde.

Hornear a 160° hasta que al pinchar la aguja salga limpia, unos 40 minutos.

### **SALSA DE MANGO**

Pelar el mango y trocear. Triturar y mezclar con el zumo y la ralladura de las limas.

Servir la tarta espolvoreada de azúcar glas y acompañada de la salsa

### **VARIANTES**

Se le puede añadir a la tarta unos 100 g de queso más fuerte de sabor tipo, camembert o queso azul.

La salsa se puede hacer de otras frutas como melocotón, fresas, frambuesas, fruta de la pasión

### **CONSERVACION**

Se conserva 2-3 días en la nevera y se puede congelar.

La salsa se conserva 4 días.