



### INGREDIENTES:

- 1 molde desmontable de 26 centímetros
- 10 huevos
- 360 gramos de azúcar en polvo
- 1 chorrito de zumo de limón
- 12 quesitos
- 250 gramos de mantequilla
- azúcar vainillado para espolvorear

### PREPARACIÓN:

1. Poner el azúcar en el vaso del Thermomix bien seco, para hacerla en polvo, programando **30 segundos a velocidad máxima**. Sacar y reservar.

2. **Poner la mariposa en las cuchillas**. Coger los huevos y separar las yemas de las claras, poniendo estas últimas en el vaso del Thermomix con unas gotas de limón, y programando **8 minutos, temperatura 50 grados, velocidad 3 ½**. Sacarlas y reservarlas en un bol.

3. Precalentar el horno a 180 grados durante unos 10 minutos.

4. **Quitar la mariposa de las cuchillas** sin lavar el vaso, echar en él la mantequilla, las yemas, los quesitos, el azúcar en polvo reservado, y programar **3 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3 ½**.

Al acabar, ir añadiendo lentamente esa mezcla a las claras montadas, despacio, cuidadosamente, y con movimientos envolventes ir mezclando todo (las claras se bajarán al unirle la mezcla, pero es normal)

5. Verter todo en el molde desmontable para el horno que ya tendremos precalentado. Espolvoreamos bien la tarta con azúcar vainillado y la metemos en el horno de 35 a 40 minutos, a la misma temperatura, el tiempo va a depender de la potencia de nuestro horno (yo debajo del molde le pongo papel de plata, por si sale un poco de mezcla que es mas bien líquida para que no gotee y se ensucie el horno) al acabar el tiempo pinchar en el centro con un palillo, y si no sale mojado, ya estará lista.

6. No pasarnos de horno, si queda muy seca, no estará tan exquisita, ha de estar en su punto, esponjosa pero NO líquida, que cuando la toquemos en el centro baje de esponjosa. **Es una fina y delicada tarta.**



