



INGREDIENTES:

- 1 molde desmontable de 24 centímetros
- ½ kilo de requesón
- 4 huevos grandes ó 5 pequeños
- 140 gramos de azúcar
- 400 gramos de nata líquida de montar
- 40 gramos de maicena
- 1 sobre de levadura en polvo de repostería Royal o El Canario
- 1 frasco de confitura de frutas del bosque (para mi gusto la mejor, la de Hero) para cubrirla una vez fría



ELABORACION:

- 1. Precalentar el horno a 230 grados** (a mi me gusta poner en una rejilla de debajo, o en una esquinita, un recipiente con agua, para que el horno tenga humedad, y todo esté mas esponjoso (así el horno, hará el efecto de un horno de vapor. Yo lo suelo poner siempre cuando hago, pan, bizcochos, magdalenas etc)
- 2. Poner la mariposa en las cuchillas**, y echar en el vaso, el azúcar y los huevos, y **programar 4 minutos a 37 grados, velocidad 3 y medio.**
- 3. Sin quitar la mariposa de las cuchillas**, añadir el requesón, la maicena, la levadura y la nata, y **mezclar 1 minuto a la misma velocidad.**
4. Engrasar el molde con mantequilla, espolvoreándolo ligeramente, con un poco de harina, y verter en el, la mezcla del vaso.
5. Bajar la temperatura del horno a 180 grados y lo ponerlo en la rejilla a media altura, mas bien alto (el segundo estante empezando por arriba)
6. Hornear durante 1 hora.
7. No abrir el horno durante la cocción.
8. Al final para saber si está hecha, abrir el horno lo justo, para meter la mano, y pincharla en el centro con un palillo, si no sale mojado estará lista.
9. Abrir el horno solo un poquito (para que no se nos baje, al cambio de temperatura, durante un par de minutos) Después abrir del todo, pero no sacar aun, dejarlo así unos 10 ó 15 minutos más.

10. Transcurrido este tiempo, sacar la tarta y dejar que se termine de enfriar.

11. Cuando esté bien fría. Desmoldar con cuidado de no romperla, y ponerle la confitura por encima, ha de ser una capa gruesa.

¡¡¡ UNA EXQUISITEZ !!!!!

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

