

POSTRES

TARTA DE QUESO, MANJAR Y PLÁTANO



Ingredientes:

- 300 gr de galletas
- 90 gr de mantequilla
- 400 gr de queso chacra o fresco o quesillo
- 300 gr de yogurt
- 3 huevos
- 1 tarro de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- Jugo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de maicena o fécula de maíz
- Manjar o dulce de leche
- 2 o 3 plátanos
- Azúcar Flor

Preparación

- Procesar 300 gr de galletas + 90 gr de mantequilla derretida, mezclar y poner en la base de un molde desmontable para tartas, previamente aceitado.
- Poner en la Juguera 400 gr de queso chacra o fresco o quesillo + 300 gr de yogurt griego sin sabor + 3 huevos + 1 tarro de leche condensada + 1 cucharada de vainilla + el jugo de 1/2 limón + 2 cucharadas de maicena o fécula de maíz, mezclar hasta que esté homogéneo.
- Cubrir la base de galletas con una generosa capa de Manjar o dulce de leche (yo use 350 gr) + 2 o 3 plátanos cortados en rodajas (los necesarios para hacer una capa sobre el manjar. Verter la mezcla sobre el molde hasta llegar al borde.



- Llevar al horno pre calentado a 180° por 45 o 50 minutos aprox. o hasta que se empiece a adorar en los bordes y el centro esté cuajado.
- Refrigerar por unas horas para enfriar y espolvorear con azúcar Flor y con la ayuda de una manga o una bolsa hacer líneas de Manjar sobre la tarta.

