

Tarta Templada de Queso Idiazábal y Nueces...con Jalea de Higos

Hoy vamos a hacer una tarta de queso....con carácter.

En primer lugar, usaremos queso de Idiazábal y nueces para el relleno. No vamos a usar ninguna base de hojaldre o masa para que el queso sea el protagonista

Además, la tomaremos casi recién sacada del horno, aún humeante...

Una Jalea o mermelada de higos, muy poco dulce, será una buena compañía.

¿Qué?

200 grs de Queso de Idiazabal rallado o en escamas

200 grs. De Queso Quark

2 dl de Nata

3 dl de Leche

50 grs de azúcar

60 grs de Nueces troceadas

3 yemas de huevo

1 cs de Maizena

1 Molde de Tarta antiadherente

Harina y mantequilla para forrar el molde.

Para la Jalea: 6 Higos Rojos, maduros.

2 cs de agua

1 cs de azúcar

Unas gotas de vinagre de Módena

¿Cómo?

Untamos el molde con mantequilla, uniformemente. Espolvoreamos harina y dejamos que se adhiera a la mantequilla, retirando el exceso de harina simplemente dándole la vuelta al molde.

En un cazo ponemos a hervir la leche y la nata. Hecho esto, añadimos los quesos y el azúcar, así como la maizena disuelta en un poco de leche fría. Cuando se hayan disuelto los quesos, añadimos las 3 yemas de huevo y removemos constantemente a fuego suave. Cuando empiece a espesar (aprox A 80 C), añadir las nueces y verter la mezcla en el molde.

Hornearemos a 160TMC , unos 15 minutos. Veremos que la superficie toma un bonito color dorado.

Mientras, prepararemos la jalea de higos:

Pelaremos los higos, aprovechando su pulpa. En un cazo colocaremos la pulpa, el agua y el azúcar, cocinando y removiendo por espacio de 10 minutos. Añadiremos unas gotas de vinagre de módena y la enfriaremos en el frigorífico.

Sacaremos la tarta del horno, dejaremos templar unos minutos y desmoldaremos. Se debe servir caliente, aunque fría está también buenisima...

Una lágrima de jalea y...listo!!