



PASTEL CREMOSO DE QUESO

Ingredientes (para 2 pasteles de 18x18 cm):

- 250 ml nata líquida 35% M.G.
- 350 g queso Philadelphia
- 80 g queso de cabra de rulo
- 2 g sal
- 5 huevos
- 125 g azúcar

Para la base:

- 35 g azúcar moreno
- 45 g azúcar
- 45 g harina de trigo
- 45 g almendras molidas
- 50 g mantequilla pomada

Elaboración:

1. Preparar la base del pastel. Mezclar la mantequilla pomada y los dos azúcares con una espátula hasta conseguir una pasta.
2. Añadir la harina tamizada y la almendra molida e integrar el conjunto, a mano, hasta conseguir una masa uniforme que no se nos pegue a las manos.
3. Envolver en film y dejar 15 minutos en el congelador.
4. Pasado ese tiempo rallar a través de una rejilla cuadrada o con la parte más gruesa de un rallador.
5. Engrasar el molde con mantequilla y forrar con papel vegetal, dejando que sobresalga 3 cm por encima del molde para facilitar el desmoldado.



6. Colocar la base rallada en el fondo del molde y formar una capa uniforme aplastando con el dorso de una cuchara. Reservar en la nevera.
7. Para preparar el relleno, batir con varillas los quesos (mejor si los sacamos de la nevera 15 minutos antes) con el azúcar hasta obtener un compuesto cremoso.
8. Añadir los huevos uno a uno mezclando bien después de cada adición.
9. Agregar la sal y por último la nata líquida y mezclar lo justo hasta obtener una crema lisa y sin grumos.
10. Verter sobre el molde y hornear en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos con calor arriba y abajo (o a 160° C si con ventilador).
11. Sacar del horno y dejar enfriar completamente antes de desmoldar.
12. Reservar en la nevera hasta el momento de servir y sacar 30 minutos antes para potenciar toda su cremosidad.