



Tarta de queso al limoncello.

Ideal para meriendas y postres.

Combinar cítricos con queso crema para nuestra mejor receta de cheesecake de limón requería encontrar el equilibrio perfecto de jugo, ralladura y azúcar para que el sabor cítrico no fuera ni demasiado fugaz ni demasiado fuerte.

Prepara esta deliciosa y fácil receta de tarta de queso con tu Foodie Pot. en estos sencillos pasos.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

17 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

TIEMPO TOTAL

26 minutos

PLATO

Repostería

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

6 personas

CALORÍAS

409 kcal/ración

EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.

INGREDIENTES

- 115 g de galletas tipo María
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, una derretida y una blanda
- 2 cucharadas de piel de limón rallada
- 170 g de requesón, escurrido y a temperatura ambiente
- 225 g de queso cremoso a temperatura ambiente
- 1/3 tazón de azúcar
- ¼ tazón de licor limoncello (o zumo de limón)
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 huevos grandes, batidos y a temperatura ambiente
- 1 tableta de chocolate con avellanas

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Aproximadamente una hora antes de empezar a preparar la receta, saca los huevos, el requesón y el queso cremoso del frigorífico para que alcancen la temperatura ambiente.
- Vierte un tazón de agua en la Foodie Pot. e introduce el trípode. Deja aparte.
- Coge un trozo de mantequilla blanda y refriégalo por el plato resistente al calor. Deja aparte.
- Derrite la mantequilla en un cazo pequeño. Mientras tanto, tritura las galletas, vierte la mantequilla derretida y pulsa la trituradora/robot de cocina una vez para mezclarlas.
- Presiona las migas de galleta con las yemas de los dedos o con una cuchara contra la base del plato resistente al calor para formar una capa que no supere los 0,6 cm de espesor. Si te sobra masa, presiónala para que suba por los lados también. Coloca el recipiente en el frigorífico para que la costra de galleta se solidifique mientras sigues con los demás pasos.
- En un cuenco, rompe el requesón a trozos y mézclalo con una batidora de mano o con un tenedor (batiendo con fuerza). A continuación, añade el queso cremoso y el azúcar. Añade poco a poco y por separado el limoncello, la vainilla y la piel de limón.
- Cuando estén todos los ingredientes bien mezclados, añade los huevos batidos. El resultado será una textura como la de la masa para tortitas muy líquida.
- Saca el recipiente con las galletas troceadas del frigorífico y vierte con cuidado la mezcla de queso sobre la masa. Introdúcelo en la olla a presión, sin tapar. Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: usar la función "Cake" en presión ALTA, 20 min.
- Cuando finalice el tiempo, abre la olla a presión mediante el método de liberación natural.
- Libera la presión presionando la válvula manualmente.
- Saca el recipiente con cuidado y colócalo sobre una rejilla para que se enfríe. Deja reposar la tarta sin tapar durante una hora y vuélvela a guardar en el frigorífico durante una hora más.
- Ralla la tableta de chocolate con un rallador de verduras para cubrir la tarta con trocitos de chocolate antes de servir.