



tarta de queso

PF DE RESTAURACIÓN

ingredientes

- 1 yogur natural (será el vaso de la medida para la harina, leche y azúcar).
- 1 bote de 200ml de nata líquida.
- 1 vaso de leche.
- 1 vaso de azúcar.
- 1 vaso de harina.
- 3 huevos.
- 1 tarrina de queso de untar.
- 1 sobre de levadura.

elaboración

- Batimos todos los ingredientes juntos hasta obtener una masa homogénea
- Ponemos la masa en una bandeja de horno untada de mantequilla.
- horneamos a una temperatura de unos 200 grados durante 30 minutos aproximadamente.

mousse de chocolate

PF DE RESTAURACIÓN

ingredientes

- 100 g de azúcar
- 100 g de nata montada
- ½ l. de leche
- 10 g. de hojas de gelatina
- 3 huevos
- 200 g de chocolate Nestlé

Postres

Para la base:

- 100 g de azúcar
- 100 g de chocolate
- 3 huevos

elaboración

- Para preparar la base, fundir el chocolate troceado al baño maría con un poco de agua.
- Trabajar las yemas con el azúcar hasta que resulten cremosas; añadir el chocolate fundido.
- Mezclar bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve.
- Verter el preparado en un molde de bizcocho desmoldable enharinado y cocerlo, a horno fuerte, hasta que esté firme al tacto. Reservarlo.
- Fundir el chocolate en ½ litro de leche. Añadir las yemas mezcladas con el azúcar y cocerlo a fuego muy suave, removiendo constantemente, hasta que la crema espese un poco.
- Agregar las hojas de gelatina, pasadas por agua fría y, cuando estén fundidas, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Cuando la masa esté fría y empiece a cuajar, añadir la nata montada e incorporar las claras a punto de nieve. Verter en el molde, sobre la base, y dejar en el frigorífico hasta que esté cuajado completamente. Desmoldar en el momento de ser servido.