

# Tarta de queso con chocolate blanco y fresas



Tarta de queso, chocolate blanco y fresas

Esta entrada hace tiempo que la tengo pendiente pero el poco tiempo que tengo desde que he vuelto a trabajar y las niñas no había podido colgarla.

Si te gustan las tartas de queso, está tarta de queso con chocolate blanco te fascinará. ¡¡¡Está increíblemente buena!!!!

Cualquier ocasión es buena para disfrutar una exquisita tarta de queso con chocolate blanco... ¡Triunfarás seguro! y Además es una receta muy sencilla y rápida de preparar.

He de confesar que era la primera vez que la hacía y no estaba muy segura del resultado. Temía que saliera una tarta muy dulce que no se pudiera comer, pero bueno, la cuestión es experimentar y por suerte todo salió perfecto.

iiiiMe encantan las tartas de queso!!!! Pero sin duda alguna esta tarta de queso con chocolate Blanco me ha conquistado y se ha convertido en mi favorita. Tiene una textura muy cremosa y suave, una combinación perfecta de chocolate blanco con el queso crema, la base crujiente de galletas con avellanas tostadas que le dan un toque especial a la tarta de queso y además es una receta muy fácil y sencilla de hacer.

iTodos disfrutaran de esta tarta de queso con chocolate blanco y fresas que presento!

## **Ingredientes para la tarta de queso con chocolate blanco y fresas**

- 200 g de Galletas Digestive, Maria, Graham ó Crakers (yo use Digestive)
- 60 g de Mantequilla derretida.
- 150 gramos de Avellanas tostadas trituras.
- 700 g de Queso Philadelphia
- 160 g de Azúcar
- 4 Huevos M
- 150 ml de Nata 35% M.G.
- 2 Cucharaditas de Vainilla en pasta.
- 250 g de Chocolate Blanco marca Valor
- 400 g de Fresas

## **Preparación de nuestra tarta de queso con chocolate blanco y fresas**

1. Precaletar el horno a 170°C
2. Engrasamos un molde de 20 – 23 cm de diametro.

3. Mezclar las galletas, avellanas y mantequilla para poner en la base de nuestro molde desmontable. Podemos añadir 2 cucharadas de leche a la mezcla para que quede bien ligada.
4. Ponemos la mezcla en nuestro molde, sólo en la base.
5. Calentamos la nata hasta que hierva y mezclamos con el chocolate blanco marca valor troceado, remover bien hasta que se disuelva y dejar enfriar.
6. Ponemos en nuestra batidora el queso philadelphia y el azúcar y batimos suavemente hasta que este bien incorporado. A continuación añadimos los huevos uno a uno y una vez incorporado añadir la vainilla.
7. Por último añadiremos la mezcla de chocolate con nata y seguiremos batiendo a velocidad baja hasta que quede bien incorporado.
8. Verter la mezcla en el molde y hornear 55-60 min a 170°C o hasta que el centro esté casi firme.
9. Una vez horneado pasamos un cuchillo delgado por los bordes y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Luego lo dejamos en nevera al menos 2 horas, aunque mejor si se deja toda la noche.
10. Decorar con las fresas rebanadas antes de servir para dar un toque más vistoso.

Para despedirme, dejad que confiese que esta tarta de queso con chocolate blanco se ha convertido en una de mis favoritas. Es la delicia de toda la familia y siempre que la preparo los conquisto a todos. Así que no hay que dudar y preparar esta tarta de queso con chocolate blanco con fresas...