

Tarta de Cuajada

Tarta de Cuajada

Ingredientes :

- 1 base de tarta, o sobaos
- 1 sobre de cuajada
- 90 gramos de azúcar, para la pasta (tres cucharadas)
- azúcar para el caramelo
- 8 quesitos
- 1 terrina de nata (200 gr.)
- 1 vaso de leche (200 cm3)

Preparación

Hacer el caramelo y verterlo en el fondo del molde y dejarlo enfriar.

Poner al fuego la leche con la nata y el azúcar, se le aumentan la cuajada y los quesitos. Remover mucho hasta que hierva. Entonces, se vierte encima del caramelo, que debe estar frío. Poner encima la base de tarta, para que quede debajo al desmoldar.

Se deja enfriar. Después a la nevera.

Para servirlo se desmolda dándole la vuelta.