

Tarta vasca de café

Receta realizada con | MATIZ

INGREDIENTES

Para la base:

- 150 g de galletas Festival Recreo
- 50 g de mantequilla derretida

- 650 g de queso crema
- 250 g de azúcar
- 4 huevos AAA
- 220 ml de crema de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharaditas (8 g) de café Matiz Liofilizado
- mezclado con 1 cucharada de agua caliente.



Para la base:



1. Tritura 150g de galletas Festival Recreo y mézclalas con 50g de mantequilla derretida.



2. Vierte las galletas trituradas en un molde.



3. Presiona con una espátula.



4. Lleva al congelador.

Prepara la crema:



1. En un tazón, batir 650g de queso crema.



2. Y 250g de azúcar.



3. Hasta obtener una mezcla suave.



4. Incorpora 220ml de crema de leche.



5. Agrega 4 huevos uno por uno



6. Batiendo después de cada adición.



7. 1 cucharadita de extracto de vainilla.



8. 2 cucharaditas (8gr) de café **Matiz Liofilizado** (mezclado con 1 cucharada de agua caliente).



9. y Mezclar hasta lograr una crema homogénea.



10. Agrega 1 cucharada de fécula de maíz

Monta la tarta:



1. Vierte la crema sobre la base de galletas.



2. Hornea a 150°C de 40 a 50 minutos.



3. O hasta que el centro esté cocido pero aún con un ligero movimiento.



4. nfría completamente a temperatura ambiente.



5. y llevar a refrigeración mínimo 2 horas antes de desmoldar.