

Tarta de Mascarpone con solo 4 ingredientes



Consejo del chef

Dejar enfriar, desmoldar y servir la tarta con un poco más de azúcar glas por encima, unas fresas, o decorada con lo que más te guste.

Raciones para 6

3 Huevos

120 gr Azúcar glas

400 gr Queso mascarpone

1 cda Maizena

Azúcar glas

Fresas frescas

- 1 Precalentar el horno a 180 °C.
- 2 Montar en un bol las yemas con la mitad del azúcar. Cuando estén espumosas, añadir el queso, la maizena, y seguir batiendo hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3 En un bol aparte, montar a punto de nieve las claras con la otra mitad del azúcar. Incorporarlas de poco en poco a la mezcla de yemas realizando movimientos envolventes.
- 4 Una vez esté lista la masa, volcarla sobre un molde de bizcocho circular cubierto con papel vegetal. Alisar la superficie y hornear durante unos 50-55 minutos o hasta que comprobando con un palillo, éste salga limpio.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-de-mascarpone/>

COOKING
LOVERS 