



ESTRELLAS DE TARTA DE QUESO CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Cena | Comida | Banquete | Navidad

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: aprox. 20 raciones

Porción: 1 unidad

INGREDIENTES

Base de castañas:

- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar granulado
- 50 g de azúcar glas
- 50 g de harina floja
- 50 g de harina de maíz
- 60 g de pasta de castañas
- 60 g de avellanas picadas
- 45 g de claras de huevo
- 40 g de yemas de huevo
- 1 g de sal

Tarta de queso:

- 200 ml de nata
- 250 g de queso Philadelphia
- 50 g de azúcar
- 5 g de gelatina

PREPARACIÓN

Base de castañas:

Bata la mantequilla con el azúcar glas en un batidor de cocina y bata las yemas de los huevos por separado.

Bata las claras de huevo con el azúcar granulado hasta que quede una espuma consistente.

Mezcle las claras de huevo con las yemas, las harinas tamizadas, la sal, la pasta de castañas y las avellanas picadas. Remueva todo con una espátula y hornee en un horno estático a unos 170 °C durante aproximadamente 40 minutos.

Una vez enfriado, utilice un molde cortador con forma de estrella para cortar galletas de castañas de aproximadamente 1,5 cm de profundidad y 17 g de peso.

Tarta de queso:

En un recipiente, sumerja la gelatina en agua fría. Mezcle el queso con el azúcar. Bata 150 ml de nata. Por separado, caliente el resto, en lo que luego derretiremos la gelatina una vez escurrida.

Mézclelo todo con cuidado. A continuación, deje reposar en el frigorífico hasta que alcance la consistencia perfecta.

Corte formas de estrellas de aproximadamente 1,5 cm de grosor en la masa y, a su vez, agujeros con forma de estrella en el centro (como se muestra en la imagen) para rellenar con unos 20 g Nutella®.

Complete la presentación colocando las estrellas de tarta de queso sobre las bases de bizcocho de castañas y decore con Nutella®.