

PASTEL DE QUESO DE LA BISBAL



INGREDIENTES

- 2 botes de queso agrio Speisequark
- 1 yogurt
- 1 bote de leche condensada pequeño
- Las raspaduras y el zumo de medio limón
- 60 gramos de pasas sin pepita (pasas de corinto)
- 4 huevos grandes
- 30 gramos de fécula de maíz (maizena)
- 2 cucharadas de coñac
- 1 molde de paredes altas desmoldable de 25 cm.

PREPARACION

1. Macerar las pasas con el coñac.
2. Batir las yemas con el queso agrio, el yogurt, la leche condensada, las raspaduras de limón y el zumo, la fécula.
3. Montar las claras a punto de nieve fuerte con un pellizco de sal e incorporar a la crema suavemente.
4. Untar las paredes y la base del molde con mantequilla, forrar la base con papel y volver a untar, verter la base preparada.
5. Escurrir las pasas y esparcir por encima con un poco de fuerza para que se hundan un poco.
6. Precalentar el horno a 160º y dejar cocer durante 1 hora.
7. Desconectar el horno y dejar 10 minutos más con el calor restante.
8. Una vez empieza a dorarse hacer un corte con un corta pastas redondo en la parte central.
9. Dejar enfriar un poco y desmoldar encima de una bandeja con blonda.