Tarta de Queso Hiperlight De Pilar. Reto El Asaltablogs.

Esto de llevarse impunemente las recetas de otro a final de cada mes, se está convirtiendo en una insana costumbre que cada vez me gusta más.
Entrar en cocinas ajenas a robar sabiendo que no tendré castigo, ha hecho que me cuele en el blog de Pilar, Postres Originales y me lleve, a cara descubierta, esta tarta súper ligera que es ideal para aquellos que no puedan renunciar al postre y quieran mantener la báscula a raya o, puede ser también, una merienda apta para diabeticos.
La he llamado «Tarta de Queso Hiperlight» y es además superfácil de preparar. Aunque he cambiado un par de cositas he seguido fielmente las indicaciones y el resultado ha sido el esperado; un capricho que hará que la operación biquini no corra riesgo alguno.
Aquí os dejo la receta por si os animáis a prepararla. Espero que os guste.
Besos.

«Tarta de Queso Hiperlight»
Ingredientes (para 10 personas):
– 9 Claras de Huevo Pasteurizadas (he usado las de Mercadona).
– 500 gr. de Queso Burgos 0% Materia Grasa. (o puedes sustituir la mitad por tofu).
– 150 gr. de Queso Batido % Materia Grasa.
– 150 gr. de Queso de untar Light (tipo Philadelphia).
– 125 ml. de Leche Desnatada.
– 45 gr. de Leche en Polvo Desnatada.
– 45 gr. de Maizena (harina fina de Maíz).
– 3 Cucharadas de Estevia líquida.
– 1 Cucharada de Sirope de Arce.
– 1 Sobre de Levadura de repostería (royal).
– 1 Cucharada de Ralladura de Naranja (o Limón).

Ponemos el horno a calentar a 180ºC calor arriba y abajo y forramos un molde circular con papel de horno (para que el papel se quede sujeto a las paredes del molde le pones un poco de mantequilla que hará las veces de pegamento)

.

En un vaso eléctrico, batidora o termomix ponemos todos los ingredientes y batimos hasta tener una crema suave que verteremos en el molde y hornearemos durante unos 50 minutos en el horno precalentado.

Durante el horneado el pastel subirá muchísimo pero no te preocupes, luego baja. Transcurrido el tiempo de horneado, comprobamos con un palillo que esté bien cocido (pinchamos en el centro y debe salir seco). Apagamos y abrimos el horno y dejamos la tarta dentro para que enfríe un poco y baje su volumen, momento en el que la retiraremos del horno y dejaremos enfriar completamente. Una vez fría, desmoldamos y ponemos en la nevera.

La puedes servir con un licuado de fresas y azúcar glasé.

Ya se lo que quiero