

16-Oct-2015

Posted on octubre 16, 2015 | Cocina, Lifestyle, Planes con niños |

Receta para niños con kiwis Zespri: Tarta de queso

La última vez que hice esta tarta que queso la hice con la típica mermelada de fresa como cobertura. Y, aunque la tarta gustó bastante a los niños y mayores, los peques se quejaron un poco de la mermelada, ya que no les gusta mucho. Como les encantan los kiwis Zespri, que es la primera fruta que eligen siempre del cesto, decidí que la próxima vez le pondría de cobertura esta estupenda fruta cargada de vitamina C y fibra.

Así que aquí os dejo esta riquísima receta.

Ingredientes

- 2-3 kiwis Zespri Gold o Green
- un bote (275 gramos) de queso crema, quesitos o queso fresco
- 3 huevos
- 50 gramos de harina
- 3 yogures naturales
- 150 gramos de azúcar moreno
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 1 sobre de gelatina para cubrir tartas (opcional)



La preparación es tremendamente fácil, sólo hay que triturar todos los ingredientes salvo los kiwis Zespri y el sobre de gelatina, con una batidora o robot de cocina.

Sobre qué tipo de queso usar, depende de la intensidad del sabor a queso que queráis en vuestra tarta. Obviamente, el queso crema es el sabor más suave, los quesitos son un poco más intensos y el queso fresco aún más. Alguna vez he hecho esta tarta con la mitad de queso fresco de cabra y mitad de queso crema y el resultado es excelente.

Una vez tenemos todo triturado con una textura fluida y sin grumos, lo colocamos en un molde de unos 20-25 cm, ya que no debe quedar demasiado alta la tarta. El molde ha debido ser previamente engrasado con mantequilla y cubierto ligeramente de harina para evitar que la tarta se pegue.

Lo colocamos en el horno previamente calentado a 170 grados, y lo dejamos unos 30-40 minutos. Antes lo pinchamos con un palillo o pincho para ver si sale limpio y confirmar que está cocida por dentro.



16-Oct-2015



Una vez sacada del horno, la dejamos enfriar un poco, y mientras tanto vamos pelando y cortando en rodajas los kiwis Zespri, pueden ser Green o Gold (los Gold son una auténtica delicia), y vamos preparando la gelatina.

La gelatina se prepara según indica el paquete que suele ser calentando una cantidad de agua, y añadiendo un poco de azúcar y el contenido del sobrecito. Se forma una gelatina bastante líquida, que dejamos atemperar un poquito, pero no demasiado porque si no se quedaría sólida.



Con la tarta ya desmoldada y colocada en una fuente llana, colocamos las rodajas de kiwi Zespri como nos sintamos de creativos ese día, y después con una cuchara vamos echando poco a poco la gelatina sin cubrirlo del todo. La gelatina es opcional, pero le da un toque más brillante, además de proteger a la fruta de la oxidación.



Y bueno, el resultado es espectacular, como podéis ver. No dejaron ni las migas. Animaos y haced esta tarta, fácil, rápida y sobre todo cargada de las vitaminas de los kiwis Zespri. ¡Una merienda redonda, o más bien, ovalada!

