

Tarta de queso Quark

Ingredientes:

Masa brisa:

- 200 gramos de harina.
- 10 gramos de agua.
- 5 gramos de sal.
- 75 gramos de azúcar.
- 100 gramos de manteca o margarina.

Relleno:

- 500 gramos de queso Quark.
- 150 gramos de azúcar.
- 3 yemas de huevo.
- 50 gramos de pasas.
- 1 huevo.
- 75 gramos de nata líquida.
- 1/2 limón rallado.
- 3 claras de huevo semibatidas.
- Piñones.

Preparación:

Amasar todos los ingredientes de la masa brisa juntos.

Una vez conseguida la masa, estirarla y forrar un molde engrasado con la pasta pinchar el fondo con un tenedor y ponerlo en el horno durante 15 minutos a unos 225 grados.

Mezclar todos los ingredientes salvo las claras que se añadirán al final.

Llenad el molde con la mezcla y poner los piñones por encima a modo de adorno.

Poner en el horno durante una hora a 160 grados.