

Tarta de CUAJADA Y SOBAOS



Ingredientes:



800 ml de leche



8 quesitos



100 g de azúcar



12 sobaos
(8-10 para la base)



2 sobres
de cuajada



Caramelo
líquido

Preparación:

- Parte los sobaos en 2 o en 3 trozos y échalos en un bol, añade los quesitos que pueden ser normales o bajos en grasa. Añade 2 sobres de cuajada, el azúcar y la leche. Una vez que tengas todos los ingredientes para la base en el bol, tritura con una batidora hasta que la mezcla este homogénea y sin grumos.
- Echa la mezcla en la olla del AutoCook. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 110°C y 5 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio**. Deja espesar la mezcla removiendo con unas varillas sin parar.
- Cuando termine el tiempo de cocción, apaga la olla y deja reposar unos 5 minutos a temperatura ambiente.
- Prepara un molde para la tarta. Cubre el fondo del molde con el caramelo. Reparte bien el caramelo por los laterales.
- Vierte la mezcla en el molde sobre el caramelo. Intenta echarlo con cuidado para no remover la capa del caramelo. Ahora coloca los sobaos partidos a lo largo por la mitad, formando la base para la tarta. Primero se colocan los sobaos enteros y luego y se cubren los espacios pequeños con trozos más pequeños. Finalmente, cubre el molde con papel film.
- Deja que se enfríe completamente hasta que alcance la temperatura ambiente y luego guárdalo en el frigorífico durante unas 4-6 horas antes de desmoldar, lo recomendable es reposar 12 horas.
- Una vez que esté cuajada desmoldar y servirla fría.

RACIONES: 8-10

Programa: Mi Modo

Calorías por porción (con 12 porciones): 351 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 10 min.

AutoCook Pro - 10 min.