**Tarta de queso al horno.**

Esta receta he de decir que es del restaurant **Cañadio**, famoso por su gran calidad y su tarta.

Ingredientes para hacer tarta de queso al horno

* Molde de tarta de 28 cm
* 200 gramos de galletas maría
* 120 gramos de mantequilla
* 800 ml de nata
* 800 gramos de queso crema (tipo philadelphia)
* 250 gramos de queso fresco
* 8 huevos
* 300 gramos de azúcar

Cómo hacer tarta de queso al horno

1.- En un vaso de batidora, trituramos las galletas maría.

 2.- Seguidamente agregamos la mantequilla pomada o derretida y seguimos mezclando. Con esto haremos la pequeña base de galleta de la tarta

 3.- Colocamos la mezcla en la base del molde.

 4.- En el mismo vaso de batidora. Colocamos los huevos, la nata, el azúcar y los quesos y trituramos bien. Podemos hacerlo en thermomix o también a mano. Como mejor os venga o mejores utensilios tengáis.

5.- Precalentamos el horno a 180º e introducimos durante 40 minutos con el calor arriba y abajo. No os asustéis si cuando la saquéis está totalmente líquida. Dejamos enfriar la tarta y la introducimos en la nevera unas horas para que se enfríe. Al partirla cuidado, porque la parte interior debe quedar cremosa y así estará si seguís la receta al pie de la letra.

Lo podéis presentar con una bola de helado de vainilla que le va genial.

**( Yo, la hice con la mitad de cantidades y cunde porque es muy densa)**