



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

TARTA DE QUESO “LA VIÑA”



INGREDIENTS (8 pers.)

- 200gr. Cheese cream.
- 300 gr. Goat cheese.
- 150 gr. Sugar.
- 4 eggs.
- 250ml. whipped cream.
- 1 tablespoon flour.

ZUTATEN (4 Portionen)

- 200gr. Käsesahne.
- 300 gr. Ziegenkäse.
- 150 gr. Zucker.
- 4 Eier.
- 250 ml Schlagsahne.
- 1 Esslöffel Mehl.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

PREPARATION

- Put the two types of cheese in a bowl and with a fork or with a whisk; mix well until it is creamy.
- Add the eggs and mix with the cheese.
- Add the sugar and mix again.
- Add the spoon full of flour, mix well.
- Finally add the cream and beat with the whisk until we have a cream without lump.
- Pour the mixture over the mold with oven paper.
- Put it in the oven preheated at 210° C and bake it between 30 - 35 mi

ZUBEREITUNG

- *Die beiden Käsesorten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut vermischen bis er cremig ist.*
- *Eier dazugeben und mit dem Käse verrühren.*
- *Zucker hinzugeben und erneut mischen.*
- *einen Löffel Mehl dazugeben und gut verrühren.*
- *Zum Schluss die Sahne zugeben und mit dem Schneebesen schlagen, bis eine Creme ohne Klumpen entsteht.*
- *Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form gießen.*
- *In den auf 210° C vorgeheizten Ofen schieben und zwischen 30 und 35 Minuten backen*



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.