



Tartaletas de Durazno con Crema de Queso

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION

90 mins

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

12 tartaletas medianas

CATEGORIA

Postres

Ingredientes

Para el relleno:

- 190 g (1 paquete) de queso crema a temperatura ambiente
 - 200 ml de crema para batir (fría)
 - 3 cucharadas de azúcar glas (puedes ajustar al gusto)
 - 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional: ralladura de limón para un toque fresco)
 - 1 lata (820 g aprox.) de duraznos en almíbar, bien escurridos
- Usarás la mitad picada para el relleno y la otra mitad en rebanadas para decorar

Para las tartaletas:

- 12 bases de tartaleta horneadas (de masa quebrada o galleta)
- Si haces tú la mezcla:

-250 g de harina

- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cdas de azúcar
- pizca de sal.

Preparacion

1. Preparar la crema de queso:

1. En un bowl, bate el queso crema con el azúcar glas hasta que esté suave y sin grumos.
2. Agrega la vainilla (o ralladura de limón si prefieres un toque cítrico).
3. En otro recipiente, bate la crema para batir hasta que forme picos suaves.
4. incorpora la crema batida al queso crema con movimientos envolventes para mantener la textura aireada.

(? Debe quedar una crema ligera, no líquida. Si está muy espesa, puedes suavizarla con 1 cucharada del almíbar de los duraznos.)

2. Agregar los duraznos

1. Pica la mitad de los duraznos en cubitos pequeños.

2. Mézclalos con cuidado dentro de la crema.

3. Rellenar las tartaletas

1. Rellena cada base con una porción de la crema de durazno.

2. Decora con las rebanadas restantes de durazno encima, en forma de abanico o flor.

4. Enfriar y servir

Lleva al refrigerador al menos 1 hora antes de servir para que la crema tome cuerpo.

Puedes decorar con hojas de menta o un toque de miel ligera antes de presentar.