

Pastel de queso quark



INGREDIENTES para 12 Personas:

- 220 g de azúcar
- La piel de medio limón (solo lo amarillo)
- 250 g de leche entera
- 250 g de yogur griego
- 4 huevos grandes
- 500 g de queso quark
- 120 harina de trigo
- Una cucharada de esencia de vainilla
- Mantequilla para engrasar el molde

PREPARACIÓN:

1. Precalentamos el horno a 200° y forramos la parte de abajo de un molde de 24 de diámetro con papel de horno y engrasamos las paredes con mantequilla.
2. Ponemos en el vaso el azúcar y pulverizamos 10 seg/vel 10.
3. Echamos la piel de limón y repetimos 10 seg/vel 10. Con la espátula bajamos el azúcar que haya podido quedar pegado a la base o en las paredes.
4. Ponemos el resto de ingredientes menos la harina y mezclamos 1 min/vel 6
5. Ahora la harina y mezclamos 6 seg/vel 4. Sino queda bien mezclado programar 6 seg más.
6. Ponemos en el molde la mezcla e introducimos en el horno a 180° durante una hora o hasta que al clavar un palillo este nos salga limpio. Dejar enfriar dentro del horno durante 30-45min para que se mantenga más esponjoso.
7. Decorar con azúcar glass o con la mermelada que más nos guste.

