



NUESTRAS RECETAS

TARTA DE QUESO, PIÑONES Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

1. 500 gr. leche (yo puse de almendras)
2. 500 gr leche evaporada o nata para cocinar
3. 500 gr. queso batido
4. 3 sobres cuajada
5. 150 gr. azúcar moreno (yo puse de coco) o 15 gr. edulcorante líquido
6. caramelo líquido
7. 50 gr. piñones
8. 1/2 vaso de Crema de Orujo Panizo
9. Galletas soletilla (o bizcochuelos, sobaos o magdalenas cuadradas)

PREPARACIÓN:

- **Preparar la Base:** En un molde rectangular, distribuye una capa de caramelo líquido cubriendo toda la base. Luego, esparce piñones sobre el caramelo, asegurándote de que se adhieran bien.
- **Preparar la Mezcla Cremosa:** En una olla grande, combina la leche, la crema ligera, el queso batido, el azúcar y los sobres de cuajada. Usa una batidora para disolver bien todos los ingredientes. Pon la olla a fuego alto, removiendo constantemente hasta que la mezcla esté a punto de hervir. Reduce a fuego medio-bajo y sigue removiendo por unos 8-10 minutos, sin dejar que hierva, hasta obtener una textura cremosa.
- **Montar el Postre:** Retira la olla del fuego y deja enfriar la mezcla ligeramente. Luego, viértela en el molde preparado con caramelo y piñones. En un bol aparte, vierte el licor y sumerge las galletas, asegurándote de que se empapen bien por ambos lados. Coloca las galletas sobre la superficie de la mezcla en el molde.
- **Refrigerar y Servir:** Cubre el molde con film transparente y lleva a la nevera por un mínimo de 4 horas, aunque es preferible dejarlo de un día para otro. Desmolda cuidadosamente antes de servir y disfruta de este delicioso postre cremoso con piñones y caramelo.

