



INGREDIENTES:

Para la base:

- 1 molde desmontable de 24 ó 26 centímetros
- 230 gramos de galletas digestive o maría
- 100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 6 huevos
- 200 gramos de azúcar
- la piel de 1 limón sin nada de parte blanca
- 750 gramos de queso crema
- 1 yogurt natural
- 200 gramos de leche
- 60 gramos de harina de repostería
- 70 gramos de harina maicena

Para la cobertura:

- 350 gramos de higos frescos (mejor negros), pelados o no, o semi pelados
- confitura de higos negros

ELABORACIÓN:

1. Poner en el molde desmontable un trozo de papel de hornear pillado entre la base y el aro que lo sujeta (como vemos en la foto de paso a paso).
2. Precalentar el horno unos diez minutos antes a 180 grados, calor arriba y abajo. (A mi me gusta meter un recipiente con agua, en una rejilla debajo, o en una esquina, para las tartas y bizcochos, para que tenga humedad, y todo este más esponjoso y menos seco, como si fuese un horno de vapor)
3. Poner las galletas en el vaso del Thermomix y **triturar 8 ó 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**, añadir la mantequilla, y **triturar unos segundos a la misma velocidad**.
Quedando una pasta fácil de aplastar.
4. Verter en el molde desmontable y aplanar bien con las manos hasta cubrir todo el fondo. Tenemos 2 opciones para esta base: 1ª reservar en la nevera y 2ª ponerla 12 ó 15 minutos en el horno precalentado a 180 grados para que quede durita y crujiente (esta última opción es mi preferida).
5. (Si vamos a hornear la base, este es el momento, mientras continuamos con el preparado de la tarta, endurecemos un poco esa base horneándola durante 15 minutos. Sacar y dejar que enfríe un poco, si no la horneamos poner en la nevera un buen rato, para que endurezca).
6. Sin necesidad de lavar el vaso echamos en el la corteza de limón y el azúcar y **pulverizar, 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.
7. Incorporarle los huevos y **mezclar 20 segundos a velocidad 3**. Añadir el queso, el yogur y **mezclar 15 segundos a velocidad 3**.

8. Por último añadir la leche y las dos harinas, y volver a **mezclar 20 segundos a velocidad 3**. Precalentar el horno si está frío a 180 grados.

9. Verter en el molde que contiene la base, y hornear durante 15 minutos, a 180 grados. Sin abrir el horno, bajar la temperatura a 130 grados y seguir horneando durante 60 o 70 minutos aproximadamente, estará lista cuando veamos la superficie cuajada. El tiempo de horneado dependerá siempre de la potencia de nuestro horno.

10. Una vez terminado el horneado, abrimos solo un poquito la puerta del horno, y la dejamos así unos minutos, después la abrimos del todo, pero no la sacamos y la dejamos unos minutos más. Esto lo haremos para que el calor vaya disminuyendo poco a poco para que no se nos agriete la superficie a ser posible) cuando la saquemos la dejamos que enfríe totalmente, sin desmoldarla. Cuando haya pasado una hora larga, desmoldamos con cuidado y la pasamos a la nevera a que termine de enfriar y conseguir así el punto ideal de consistencia.

11. Al tiempo de servirla le pondremos una capa fina de mermelada de higo y colocamos los higos frescos partidos como mas nos gusten (que sean bonitos) y si nos apetece podemos rociar los higos con un hilo de mermelada clarita.

Sugerencia: Si no conseguimos higos frescos (tienen una corta temporada), poner otra fruta de temporada, que nos guste, y que combine con esta mermelada. Los melocotones en almíbar, serían una muy rica, vistosa y buena opción. Es fácil, de hacer solo que nos lleva bastante tiempo, por el tiempo de horneado y la espera a que enfríe, pero merece la pena.

Riquísima

