**Tarta de queso**

Ingredientes

* Queso cremoso sin lactosa –filadelfia- **1kg (5 unidades de 200g cada).**
* Azúcar-**350g**.
* Nata sin lactosa para montar 35%-**100g**
* Harina floja-**40g**.
* Huevos **6u**.
* Sal-**5g .**
* Molde de **28 cm**. Con papel vegetal, mojado y bien exprimido en el fondo del molde
* Horno **convección (aire)** **220cº**- duración **22 min**. (dividido en dos tiempos 15 y 7min para girar el molde en el horno, mejor distribución de la temperatura-horno).
* 3 boles - IKea el grande, 2 de cristal.

Elaboración: distribución los ingredientes en 3 boles.

1. **En el bol grande (Ikea)** se pone el queso (1kg) y la nata (100g) y mezclamos bien con un tenedor hasta conseguir masa homogenea.
2. En el bol de cristal (pequeño) batimos los huevos manualmente con un tenedor.(como hacer una tortilla francesa).
3. En el bol de cristal (grande), ponemos el azúcar, la harina floja y la sal y mezclamos bien con una cuchara.
4. **Añadimos al bol Ikea**, la mitad de la mezcla nº 3 (sólidos) y mezclamos con una lengua bien, una vez mezclado bien, añadimos el resto de los sólidos y mezclamos bien. A continuación añadimos la mitad de los huevos batidos y mezclamos bien, finalmente añadimos el resto y seguimos mezclando bien. (Es decir, hay que añadir tanto los sólidos como los huevos al bol de Ikea en 2 tandas, primero los sólidos y luego los huevos batidos).
5. Añadir la masa al molde (ya preparado con papel vegetal mojado con agua y bien escurrido), damos un golpe del molde con la mesa sobre la mesa, para igualar el contenido de la masa, cortamos las puntas de papel vegetal con tijeras. Y al horno.
6. Sacamos del horno, dejamos enfriar en el molde.
7. Pasar la tarta a un plato tirando suavemente del papel
8. A la nevera.