

# Cheesecake de higos y naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cheesecake

**Manteca:** 70 g

**Nueces:** 100 g

**Galletas de vainilla:** 200 g

### Higos

**Canela:** 2 Ramita

**Jugo de Naranja:** 1 Taza

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Azucar:** 2 cdas.

**Higos blancos secos:** 250 g

### Naranjas confit

**Naranjas:** 2 Unidades

### Quesos

**Queso tipo americano:** 300 g

**Azucar:** 150 grs.

**Crema de leche:** 200 grs.

**Ralladura de naranja:** 1 cda.

**Huevos:** 3 Unidades

**Queso Crema:** 300 grs.

## Preparación de la Receta

### Higos

- Corte los higos en tiras y cocínelos en una olla con el *jugo* de *naranja* durante 10 minutos aproximadamente. Condimente con canela, clavo de olor y azúcar.
- Una vez tiernos retire y cuele. Reserve el *jugo* de la cocción.
- Procese los higos con una cucharada del *jugo* de la cocción reservada.

## Cheesecake

- Rompa las galletas groseramente.
- Colóquelas luego en una procesadora junto con las nueces. Procese unos segundos y agregue la *manteca*, procese hasta integrar los ingredientes. En una tartera desmontable de 24cm vierta la preparación y aplaste bien con las manos distribuyendo en toda la superficie. Cocine en horno a 160°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Quesos

- En una procesadora coloque los quesos junto con el azúcar y la ralladura de *naranja*. Procese.
- Incorpore luego los huevos, procese nuevamente y agregue por último la *crema* de leche, procese unos segundos más hasta conseguir una mezcla bien lisa. Retire y reserve.

## Naranjas confit

- Lave y pele las naranjas dejando en la cáscara un poco de carne.
- Pique luego la cáscara en tiritas. Lleve una olla con agua a fuego, una vez que rompa el hervor coloque las cáscaras y deje *hervir* unos segundos, retire y repita la misma operación 7 veces. Luego cocine en *almíbar* hasta que la cáscara se transparente, aproximadamente durante 45 minutos. Retire, deje secar y espolvoree con azúcar.

## Armado

- Una vez frío el cheesecake extienda por encima los higos procesados.
- Luego cubra con la mezcla de quesos y cocine en horno a 160°C durante 40 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Decore con las cáscaras de naranjas confitadas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-higos-y-naranjas>