

# Cheesecake con crema de avellanas



## Ingredientes

### Para el sablé de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Cocoa: 30 grs.

Azúcar glass: 120 g

Harina: 250 g

Mantequilla: 130 g

### Para la decoración

Avellanas: A gusto

Crema de avellanas: Cantidad necesaria

Espirales de chocolate: A gusto

### Para la mousse de queso

Crema: 100 g

Grenetina: 5 grs.

Azúcar glass: 50 g

Agua: 25 ml.

Licor de crema irlandesa: 50 ml

Queso crema a temperatura ambiente: 200 g

## Preparación de la Receta

### Para el sablé de chocolate

- Cremamos la *mantequilla* con el azúcar glass.
- Agregamos el *huevo* y por último la *harina* y la *cocoa*.
- Refrigeramos la masa durante 10 minutos.
- Extendemos y cortamos en forma circular y colocamos en una charola con papel siliconado.
- Horneamos a 160° C durante 15 minutos aproximadamente.
- Dejamos enfriar.

## Para la mousse de queso

- Cremamos el queso con el azúcar glasé y el *licor*.
- Hidratamos la *grenetina* hidratada y fundida y la agregamos a la mezcla anterior.
- Agregamos la **crema** batida de forma envolvente.
- Colocamos en los moldes y llevamos al congelador.

## Para el montaje

- Colocamos sobre la sablée de *chocolate* la *mousse* de queso.
- En el centro colocamos un kiss de *crema de avellana*.
- Para terminar, colocamos encima de la *crema de avellana* los espirales y en el centro una *avellana*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-con-crema-de-avellanas>