# 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 sabl&egrave

- E de chocolate
- Cremamos la *mantequilla* con el azúcar glasé.
- 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**