

Cheese cake de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

Cognac: 30 cc

Azucar: 30 grs.

Galletitas dulces: 300 grs.

Nueces molidas: 60 g

Manteca fundida: 120 grs.

Placas de chocolate

Chocolate semi amargo: 200 g

Hojas de transferencia: 1 Unidad

Relleno

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Almidón de Maíz: 20 grs.

Yemas: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Crema de leche: 100 grs.

Queso Philadelphia: 600 g

Azucar: 150 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Dulce de leche: 200 grs.

Preparación de la Receta

Base

- Triture las galletitas con las manos, colóquelas en un bowl y añada la *manteca* fundida a temperatura ambiente, azúcar y cognac, mezcle y agregue por ultimo las nueces picadas groseramente.

Relleno

- Coloque en un bowl el queso Filadelfia, trabájelo con una espátula y reserve.
- Coloque el azúcar en un bowl y agregue el almidón de maíz, mezcle y añada las yemas, huevos, ralladura y *jugo de limón* y *crema* de leche mezcle hasta unir los ingredientes, luego vuelque sobre el queso Philadelphia, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- Mezcle un tercio de la preparación con el dulce de leche.

Placas de chocolate

- Funda el *chocolate* a baño de maría.
- Humedezca la mesada con un paño, encima acomode la hoja de transferencia y sobre esta vuelque el *chocolate*, con una espátula distribuya el *chocolate* sobre toda la superficie de la hoja, luego colóquela sobre una placa, cubra con una hoja de papel vegetal y pase suavemente la mano para quitar el aire y por ultimo coloque encima otra placa para que no se arquee, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.
- Una vez firme el *chocolate* quite la hoja vegetal y la hoja de transferencia y rompa el *chocolate* a gusto.

Armado

- En un molde de 24cm de diámetro enmantecdo vuelque la base, aplaste con una cuchara para que quede pareja.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos.
- Coloque la mezcla de queso Filadelfia y dulce de leche en una manga, luego en un molde de silicona de 22cm de diámetro realice en la base manchas con la preparación, luego vuelque el resto de la preparación de queso Filadelfia, empareje con una espátula y por ultimo cubra con el resto de queso con dulce de leche
- Cocine en un baño de maría en horno a 150° C durante aproximadamente 1 hora.
- Una vez frías la basa y el relleno desmolde el relleno sobre la base.

Presentación

- Decore los bordes de la cheese cake con los trozos de la placa de *chocolate*.
- Corte en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-de-dulce-de-leche>