Cheese Cake en tulipa de masa philo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cheese cake

Leche: 150 cc
Harina: 50 grs.
Yemas: 4 Unidades
Queso crema o mascarpone: 500 g
Licor de Amaretto: 30 cc
Azucar: 200 grs.
Fecula De Maiz: 50 grs.
Claras: 4 Unidades
Limon: 1 Unidad

Frutas para guarnición

Jenjibre rallado: 1 cdita.
Azucar: 150 grs.
Anana: 1/2 Unidad
Papaya: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad

Tulipa

Manteca: 200 g
Masa Philo: 300 g

Varios

Semillas de sésamo:
Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

- Corte las láminas de masa philo en rectángulos iguales de 20 x 30 cm aproximadamente.
- Clarifique la *manteca*.
- Procese los bizcochos.

- Pinte las hojas de masa con la *manteca* y espolvoree con los bizcochos superponiendo 3 capas.
- Disponga la masa en moldes redondos individuales, dejando un excedente de la misma formando un bolado
- Relleno
- Pele, tueste y pique las almendras.
- Ralle la cáscara del *limón* y exprima
- Bata las yemas con la mitad de azúcar a blanco
- Reserve.
- Mezcle el queso con la leche, la fécula y la *harina*.
- Incorpore las yemas batidas, la ralladura y *jugo* de *limón*, el *amaretto* y las almendras
- Reserve.
- Bata las claras a nieve con el resto de azúcar
- Mezcle con la preparación anterior en forma envolvente.
- Armado
- Rellene los moldes cubra con el bolado de masa y cocine en horno moderado (180º C) durante 20 minutos aproximadamente
- *Guarnición*
- Pele el *jengibre* y ralle.
- Pele el mango, la *papaya* y el *ananá* y corte en cubos muy pequeños.
- Mezcle en un bowl con el azúcar y el *jengibre*.
- Presentación
- Sirva el cheese cake en el costado de un plato
- Espolvoree con azúcar impalpable y semillas de *sésamo*
- Acompañe con una porción de frutas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-en-tulipa-de-masa-philo