

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 (180° 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>