elGourmet

Cheese cake II

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Genoise

Azucar: 125 grs.
Manteca: 25 g
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 125 g

Relleno

Leche: 60 cc
Huevos: 4 Unidades
Yemas: 3 Unidades
Sal: Una pizca
Crema de leche: 125 cc
Azucar: 400 grs.
Fecula De Maiz: 20 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Queso Crema: 1¼ k
Limon: 1 Unidad

Varios

Frutas Rojas: 250 g

Preparación de la Receta

Genoise

- Derrita la *manteca*.
- Bata los huevos con el azúcar sobre un baño María hasta que duplique su volumen.
- Incorpore la *harina* tamizada con movimientos envolventes.
- Finalmente añada la *manteca* derretida.
- Vierta dentro de un molde de 20 cm de diámetro.
- Cocine en el horno precalentado a 170º C durante 20 minutos.

Relleno

- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- En una batidora eléctrica mezcle el queso *crema* con el azúcar.
- Agregue la fécula, la sal, la ralladura de *limón* y la esencia de vainilla
- Incorpore los huevos y las yemas poco a poco.
- Vierta la *crema*, el *jugo* de *limón* y la leche.

Armado

- Corte de la genoise un disco de 1 cm de espesor.
- Acomode el disco de masa en un aro y cubra con el relleno.
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 10 minutos.
- Baje la temperatura del horno a 105º C y termine la cocción durante 2 horas.
- Deje enfriar en la heladera.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Disponga en la superficie frutas rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-ii