Cheese cake



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vainilla: A gusto
Ralladura de limón: A gusto
Manteca: 100 g
Ricotta: 500 g
Pimienta: A gusto
Fecula De Maiz: 4 cdas.
Galletitas secas de vainilla: 1 Paquete
Queso Philadelphia: 500 g
Huevo: 4 Unidad
Crema de leche: 300 cc
Azucar rubio: 200 grs.

Tuile de frambuesas

Harina: 75 grs.
Manteca: 100 g
Azucar impalpable: 100 g
Azucar rubio: 100 grs.
Pulpa de frambuesa: 100 g

Varios

Cerezas: A gusto
Salsa frambuesa: A gusto
Hojas de menta: A gusto

Vino sugerido

Blanco dulce (cosecha tardía 1996):

Preparación de la Receta

Base

- Procese las galletitas con la *manteca* derretida.

- Cubra la base de un molde desmontable.
- Procese el queso philadelphia para que quede cremosa
- Reserve.
- Bata la ricotta con batidora para que quede cremosa.
- Agregue el azúcar
- Perfume con la vainilla y la ralladura de *limón*.
- Incorpore los huevos uno a uno
- Integre el queso
- Bata la *crema* a ¾ de punto.
- Fuera de la batidora agregue la fécula y la *crema* en dos veces.
- Vuelque la preparación en el molde y envuelva con papel film de alta densidad.
- Cocine en horno a 125º C a baño María durante 1 hora.
- Deje enfriar en el horno apagado durante 1 1/2 hora.
- Desmolde.

Tuile de frambuesa

- Integre la *manteca* pomada con el azúcar, el azúcar impalpable, el puré de frambuesas y el *harina*.
- Extienda porciones pequeñas sobre Silpat
- Cocine a horno caliente (180ºC) durante 5 minutos.
- Acompañe con salsa de frambuesas y 1 tuile.
- Adorne con cerezas y hojas de *menta*.

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