

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 $\frac{3}{4}$ 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 125° 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 (180°C) 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>