

Cheesecake

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Crema: 200 cm3

Extracto de vainilla:

Galletitas dulces neutras: 160 g

Membrillos en almíbar:

Azúcar: 200 g

Huevos: 2 Unidades

Fecula De Maíz: 40 g

Jugo de: 110 cm3

Queso mascarpone: 750 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Procesamos las galletitas
- Luego, agregamos la *manteca* fundida y el azúcar
- Mezclamos bien hasta que quede bien unido.
- Colocamos la preparación en la base del molde de manera pareja y llevamos al frío.
- En un bowl, colocamos el queso a temperatura ambiente junto con el azúcar y mezclamos para que se incorporen bien.
- Agregamos los huevos y revolvemos.
- Disolvemos el almidón de maíz junto con el *jugo de limón* y la esencia de vainilla
- Volcamos sobre el queso
- Agregamos por último la *crema*.
- Mezclamos bien y pasamos la preparación al molde
- Llevamos a un horno medio durante 1 hora aproximadamente.
- Dejamos que se enfríe en el horno apagado y llevamos a la heladera.
- Decoramos con *menta* y membrillos en *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-2>