

Cheesecake al Chocolate y Capuccino



Ingredientes

Azúcar: 250 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Nata para montar: 300 Gramos

Sal: 1 Pizca

Chocolate para postres: 250 Gramos

Harina: 150 Gramos

Queso mascarpone: 600 Gramos

Mousse

Agua muy fría: 280 Gramos

Azúcar: 240 Gramos

Cafe soluble: 70 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentamos la *nata* y derretimos en ella el **chocolate**
- Una vez mezclado, añadimos el resto de los ingredientes y batimos hasta incorporarlos bien
- Colocamos esta mezcla en un molde forrado con papel de horno y horneamos a 200° durante 35 minutos.
- En un bowl, ponemos los ingredientes para la *mousse* y batimos hasta que espese tipo merengue
- Cubrimos con ella la tarta una vez ha enfriado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-al-chocolate-y-capuccino>