

Cheesecake clásico



Ingredientes

Para el Cheesecake:

Crema agria dividida: 1 y 1/2 Taza

Azúcar: 1 y 1/4 + 2 cdas Taza

Ralladura de cáscara de limón: 2 cditas.

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Yema de huevo grande: 1 Unidad

Huevos grandes enteros: 3 Unidades

Queso Crema: 1 k

Fecula De Maiz: 3 cdas.

Jugo de Limón: 2 cditas.

Para la base:

Azúcar: 2 cdas.

Manteca para engrasar el molde: Cantidad necesaria

Migas de galletas: 1 Taza

Manteca derretida: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Para empezar, precalentamos el horno a 180 °C.
- Luego vamos a hacer la base de la torta. Para eso, añadimos las migajas de galleta, el azúcar y la *mantequilla* derretida hasta que todo quede bien unido y presionamos esto en la parte inferior de un molde desmontable de 23 cm sin engrasar. Horneamos esto por 10 minutos y dejamos enfriar. Luego, untamos los lados del molde con un poco de *mantequilla* derretida.
- Para hacer el cheesecake, aumentamos la temperatura del horno a 205 ° C. Luego, batimos el queso *crema* hasta que esté suave y esponjoso. Añadimos el 1 ¼ de taza de azúcar de a poco y vamos raspando los lados y la parte inferior del recipiente a menudo. Añadimos el almidón de maíz, la vainilla y la ralladura de *limón*. Luego, vamos agregando los huevos de a uno por vez, en una velocidad baja y terminamos con la yema. Aun en velocidad baja,

batimos los $\frac{3}{4}$ de taza de *crema* agria. Colocamos la preparación sobre esto sobre la base ya enfriada.

- Seguidamente, llevamos el pastel al horno durante 10 minutos a 205° C y luego reducimos la temperatura del horno a 110 ° C y horneamos por 25 minutos más.
- Cuando haya pasado ese tiempo, apagamos el horno y dejamos reposar el pastel durante una hora, abriendo la puerta del horno después de 30 minutos.
- Mientras que el pastel está en el horno, vamos a preparar la capa de *crema* agria. Para ello, añadimos el restante de $\frac{3}{4}$ de taza de *crema* agria con las 2 cucharadas restantes de azúcar y el *jugo* de *limón*. Extendemos esto en la parte superior del pastel, tan pronto como haya salido del horno. Dejamos enfriar el pastel por completo a temperatura ambiente. Luego, pasamos con cuidado una espátula alrededor del exterior de la tarta para soltarla del molde.
- Una vez que el pastel esté frío, lo dejamos reposar durante al menos 6 horas antes de cortar y ya está listo para servir.

TIP : este postre se puede mantener refrigerado durante no más de 4 días.

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