Cheesecake clásico

Ingredientes

Para el Cheesecake:

Crema agria dividida: 1 y 1/2 Taza
Azucar: 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:

Azucar: 2 cdas.
Manteca para engrasar el molde: Cantidad necesaria
Manteca derretida: 1/4 Taza
Migas de galletas: 1 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 ¾ 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 ¾ 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