Cheesecake con Mermelada de Tomate Verde

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Costra molida

Galleta de canela molida: 230 grs
Mantequilla: 50 grs

Mermelada

Azucar: 500 grs
Anís estrellado: 3 Unidades
Canela: 1 Rama
Tomate verde cortado en cubos: 500 grs

Relleno

Azucar: 350 grs
Extracto de vainilla: 30 miliitros
Fecula De Maiz: 60 grs
Queso Crema: 760 grs
Crema acidificada: 250 miliitros
Extracto de vainilla: 30 miliitros
Huevo: 4 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Mermelada

- Cocinar los tomates verdes picados con el azúcar y un poco de agua.
- Agregar la canela y el anís estrella.
- Dejar cocinar por 45-60 minutos.
- Enfriar y reservar.

Costra

- Mezclar la galleta molida con la *mantequilla* hasta tener una textura uniforme y moldeable.
- Engrasar el molde con aceite vegetal.
- Cubrir la base del molde.

Relleno

- Incorporar el queso *crema* con el azúcar.
- Agregar la fécula de maíz y la pizca de sal.
- Agregar la *crema* y el extracto de vainilla.
- Incorporar los huevos.
- Verter la mezcla sobre la costra de galleta.
- Agitar el molde sobre la mesa para eliminar las burbujas de aire.
- Hornear junto con una charola con agua caliente debajo y encima el molde del cheese cake.
- Hornear por 30-45 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente y posteriormente en refrigeración toda la noche.
- Disponer la mermelada fría y decorar con flores de *albahaca*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-con-mermelada-de-tomate-verde