

Cheesecake con peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas integrales: 200 g

Nueces: 40 g

Opcional

Frutas Rojas:

Peras

Azucar: 170 grs.

Peras: 1 k

Relleno

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Limon: 1 Unidad

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Manteca: 70 g

Manteca: 100 g

Crema de leche: 250 cc

Azucar: 100 grs.

Queso Crema: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Procese las nueces.
- Agregue las galletitas, la *manteca* y continúe procesando hasta unir todos los ingredientes.
- Vuelque dentro de un molde *redondo* desmontable y presione contra el fondo.

Peras

- Pele las peras y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con el azúcar.
- Incorpore las peras y cocine durante 15 minutos.
- Vierta la *crema* y retire del fuego.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Relleno

- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- En un bowl mezcle el queso *crema* con el azúcar.
- Incorpore los huevos uno a uno.
- Agregue la ralladura, el *jugo* de *limón* y la vainilla.

Armado

- Rellene la tarta con las peras y bañe con la mezcla de queso.
- Cocine en el horno precalentado a 175° C durante 35 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de cheesecake en el centro de un plato, espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe con salsa de frutas rojas.

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