

Cheesecake de banana bruleé

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 150 gr

Queso crema tipo americano: 500 gr

Crema de leche: 150 ml

Bananas: 3

Huevos: 3

Azúcar: Para brulear

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo claro, sumar las bananas previamente cortadas y acaramelar
- Una vez frías mixear hasta lograr un puré.
- Unirlo con el queso a temperatura ambiente, sumar los huevos y por último la *crema* de leche
- Mezclar bien hasta que quede una mezcla lisa.
- Llevar a molde 22 cm con papel *manteca*, decorar con caramelo
- Hornear a 180/160 grados 45 minutos aprox
- Enfriar temperatura ambiente y luego a la heladera.
- Antes de servir espolvorear con azúcar, calentar una cuchara y brulear a gusto.

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