

# Cheesecake de chicheme

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 3 cdas.

**Galletas de vainilla:** 250 g

### Chicheme

**Leche:** 500 cc

**Leche Condensada:** 300 cc

**Sal:** Una pizca

**Azucar:** A gusto

**Maíz pilado:** 450 g

### Crema de queso

**Chicheme:** 2 Tazas

**Huevos:** 6 Unidades

**Queso Crema:** 1.350 grs.

**Azucar:** 200 grs.

**Esencia De Vainilla:** A gusto

### Decoración

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 100 grs.

### Salsa de fresas

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Fresas:** 250 grs.

**Azucar:** A gusto

**Agua:** 500 cc

# Preparación de la Receta

## Chicheme

- Remoje el maíz en agua durante toda una noche, enjuague y escurra.
- En una *cacero/a* con abundante agua cocine el maíz hasta que esté tierno.
- Escurra, agregue la leche, la leche condensada, el azúcar, a sal y mezcle bien.
- Licue y deje bajar la temperatura.

## Crema de queso

- Bata el queso con el azúcar hasta obtener consistencia cremosa.
- Sin dejar de batir incorpore los huevos uno a uno.
- Incorpore el chicheme, la esencia de vainilla y termine de mezclar.

## Base

- Procese las galletas hasta reducirlas a polvo.
- En un bowl mezcle el polvo de las galletas con el azúcar y *manteca* derretida hasta formar una pasta.

## Cheesecake

- En el fondo de un molde desmontable 28 cm de diámetro forme una capa con la base de galletas.
- Vierta la *crema* de queso y cocine en el horno precalentado a 190° C durante 1 hora aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura y deje reposar en la heladera durante 12 horas antes de consumirlo.

## Decoración

- En una *cacero/a* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta formar un caramelo rubio.
- Sobre una lámina siliconada vierta un poco de caramelo formando una capa fina, deje solidificar y luego corte en trozos formando astillas.
- Con la otra parte de caramelo forme hilos con la ayuda de un tenedor

## Salsa de fresas

- Procese las fresas con el agua, *jugo de limón*, el azúcar.

## Presentación

- En la base de un plato forme un espejo con la salsa y encima coloque una porción de cheesecake, decore con los hilos y astillas de caramelo.

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