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 *cacerola* 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 190º C durante 1 hora aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura y deje reposar en la heladera durante 12 horas antes de consumirlo.

Decoración

- En una *cacerola* 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 cheescake, decore con los hilos y astillas de caramelo.

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