Cheesecake de chocolate

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Azucar: 50 g
Nata/Crema para montar: 150 g
Yogurt griego: 100 g
Queso Crema: 250 g

Para el topping:

Manteca: 20 g
Barquillos de chocolate blanco: Cantidad necesaria
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Chocolate cobertura: 100 g
Bombones de café: Cantidad necesaria

Para la base:

Galletas: 15 Unidades
Manteca derretida: 1 cda
Ron blanco: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Para comenzar, batimos la nata/*crema* hasta que quede semi montada. A continuación, mezclamos en un bowl la *crema* de queso, el yogurt, la nata/*crema* semi montada y el azúcar.
- Mezclamos todo muy bien para que el azúcar se integre y se disuelva.
- Luego, introducimos esta mezcla en una manga pastelera y reservamos en la heladera.
- Para la base de la tarta, trituramos las galletas y agregamos la mantequilla/manteca derretida y el *ron* hasta que consigamos una pasta poco húmeda. Reservamos.
- A continuación, derretimos en el microondas el **chocolate** y después añadimos la mantequilla/manteca. Reservamos.
- Para terminar, en una copa, montamos todo. Colocamos la pasta de galletas, cubrimos con una capa de *crema* de queso y, finalmente, coronamos con una capa de *chocolate*.
- Decoramos con un barquillo o galleta, un bombón y una hoja de *menta*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-chocolate-2