Cheesecake de chocolate



Ingredientes

Galletitas de vainilla: 300 gr
Azúcar: 170 gr
Claras: 2 Unidades
Queso crema tipo americano: 900 gr
Huevos: 4 Unidades
Chocolate semi amargo: 200 gr

para decorar

Frambuesas Frescas:
Escamas de sal marina:

para la ganache

Chocolate: 100 gr
Crema: 100 Ml

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas hasta obtener un polvo
- Agregar las claras y unir hasta que quede como una pasta y acomodar en la base del molde circular desmontable dejando 1 cm de espesor.
- En un bowl mezclar queso *crema*, huevos y trabajar con batidora de mano hasta unir
- Agregar azúcar, **chocolate** fundido y seguir batiendo hasta integrar
- Llevar a molde y cocinar en horno a baño maría a 150 por 1 hora aprox
- Dejar enfriar en el horno y luego llevar a frío
- Servir en porciones con un poco de ganache por encima y terminar con frambuesas frescas y escamas de sal marina

Para la ganache

- Calentar la *crema* y volcar en un bowl sobre el *chocolate* picado, dejar reposar 3 minutos y mezclar bien hasta integrar

Consulta la receta original en