

Cheesecake de chocolate



Ingredientes

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
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-chocolate-3>