Cheesecake de dos chocolates



Ingredientes

Crema de queso

Grenetina: 1 cdita
Chocolate de leche sin azúcar: 50 gr
Miel maple: 75 Gramos
Crema Batida: 175 g
Agua: 5 cditas.
Chocolate amargo sin azúcar: 50 gr
Queso Crema: 480 g

Para la decoración

Cacao: Cantidad necesaria
Chocolate semiamargo fundido: Cantidad necesaria
Láminas de chocolate blanco: Cantidad necesaria
Chocolate de leche fundido: Cantidad necesaria
Perlas de chocolate: Cantidad necesaria

Para la galleta

Azúcar mascabado: 50 g
Mantequilla de almendras: 50 grs
Mantequilla: 115 grs.
Harina gluten free: 150 gr
Sal: 1 Pizca
Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la galleta

acremar la mantequilla con la mantequilla de almendras y az&uacute

- Car mascabado.
- Agregar la sal y la clara.
- Mezclar con la *harina* gluten free hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Refrigerar hasta que la masa quede firme.
- Retirar y extender la masa en una charola revestida con papel siliconado.
- Cortar como si fuera una gran dona y colocar en el horno a 180ºC por 12 minutos aproximadamente.

Para la crema de queso

- En una batidora con pala, batir el queso con la miel de maple hasta obtener una textura cremosa.
- Agregar la *crema* batida de forma envolvente.
- En tres tazones diferentes, dividir la mezcla en partes iguales
- Fundir la *grenetina* hidratada y agregarla en el primer tazón.
- En el segundo tazón, agregar el *chocolate* de leche fundido y , en el tercer tazón, el *chocolate* amargo.
- Colocar las tres preparaciones en mangas y hacer puntos con cada mezcla, intercalándolos en el molde hasta llenarlo.
- Refrigerar.
- Desmoldar el cheesecake y decorar con el *chocolate* fundido y las perlas de *chocolate*.
- Espolvorear cacao sobre las placas de *chocolate* blanco y luego disponerlas sobre el cheesecake.
- Colocar el cheesecake sobre la rosca de galleta.

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