

Cheesecake de dulce de leche



Ingredientes

Masa

Azucar: 80 grs.
Manteca: 100 g

Harina: 200 grs.

Relleno

Almidón de Maíz: 40 grs.
Azucar: 50 grs.
Crema semimontada: 200 g
Queso Crema: 400 grs.

Huevos: 3 Unidades
Dulce de leche: 500 grs.

Tuile

Manteca blanda: 150 grs.
Azucar: 150 grs.
Miel de maiz: 150 g

Harina: 150 grs.

Preparación de la Receta

Masa :

- Mezclar los ingredientes apenas con los dedos, forrar el fondo del molde y cocinar en horno precalentado (180°C), 15 minutos, hasta que esté apenas dorado.

Relleno :

- Mezclar todos los ingrediente con batidor de alambre, dulce de leche, queso *crema*, *crema* semi batida, huevos, azúcar y *maicena*.
- Volcar sobre la base y cocinar 40/45 minutos en horno precalentado (160°C/170°C).
- Dejar enfriar en el horno con la tapa abierta, luego llevar a la heladera y desmoldar frío.

Tuile :

- Mezclar todos los ingredientes con batidor de alambre, esparcir la preparación sobre una placa con papel *manteca* o papel siliconado.
- Cocinar a fuego fuerte 10 minutos.

Armado :

- Terminar la torta con copos de dulce de leche pastelero y pedacitos de tuile rotos con la mano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-dulce-de-leche-2>