Cheesecake de Dulce de Leche y Café



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cafe: 2 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Fecula De Maiz: 2 cdas
Manteca derretida: 100 grs
VAINILLAS: 160 grs
Crema batida a medio punto: 1 Taza
Dulce de leche: 500 grs
Galletitas de chocolate molidas: 250 grs
Queso Crema: 700 grs
Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Procesar galletitas de *chocolate*.
- Agregar *manteca* derretida y continuar procesando hasta integrar.
- Colocar la preparación en un molde desmontable y presionar bien para cubrir la base.
- Reservar el molde en frío.
- En un bowl mezclar queso *crema*, dulce de leche y homogeneizar.
- Añadir *crema* a medio punto e incorporar suavemente.
- Agregar huevos e integrar.
- Mezclar en un bowl fécula con un poco de la mezcla de dulce de leche y una vez integrada agregarla al bol con el resto del relleno.
- En el molde con la base fría agregar la mitad del relleno.
- Remojar las *vainillas* en el **café** y colocarlas en el molde sobre la base de relleno.
- Cubrir con el relleno restante y cocinar a baño maría a 140 °C por 60 minutos.
- Transcurrido el tiempo apagar el horno y dejarla enfriar ahí mismo.
- Luego llevar a heladera,

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-dulce-de-leche-y-cafe