

Cheesecake de Maní con Chocolate sin Hornear

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Maní: 1 cda.

Manteca fundida: 4 cdas.

Galletas dulces: 1 Taza

Nivel de chocolate

Chocolate semi amargo picado finamente: 1 Taza

Crema de leche: 1 y 1/2 Tazas

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Queso Crema: 1 Taza

Azucar impalpable: 1/2 Taza

Nivel de manteca de maní

Queso Crema: 2 Tazas

Ganache de chocolate: 300 grs.

Maní picado: 50 grs.

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Chocolate: 50 grs.

Crema de leche: 2/3 Taza

Manteca de maní: 2/3 Taza

Azucar impalpable: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Base

- Procesar las galletas con el **maní** hasta que queden migas.
- Mezclar con la *manteca* fundida y cubrir la base de un molde desmontable.
- Reservar en frío.

Nivel de chocolate

- Fundir el **chocolate** a baño maría, agregar la *crema* de leche y revolver.

- Mezclar el queso *crema* con el azúcar y la vainilla.
- Unir las mezclas reservadas (chocolate y queso blanco) y verter sobre la base de galletas.
- Llevar a la heladera hasta que endurezca.
- Cuando esté ligeramente frío, espolvorear un poco de *maní* triturado por encima para dar textura crocante.
- Reservar.

Nivel Mantequilla de maní

- Mezclar el queso *crema* con el azúcar, agregar vainilla, *crema* de leche y la *manteca* de *maní* hasta obtener una preparación homogénea.
- Cubrir con esta preparación el cheesecake de *chocolate* reservado previamente y retornar a la heladera hasta que esté completamente frío.
- Luego, cubrir con un poquito de ganache, espolvorear con *maní* picado, *chocolate* rallado y refrigerar hasta que esté firme para desmoldar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-mani-con-chocolate-sin-hornear>