Cheesecake de manjar blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Galletas dulces: 300 g
Dulce de leche: 400 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Manteca derretida: 150 g

Crema de queso

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 1 Taza
Queso Crema: 1.300 grs.
Huevos: 6 Unidades
Crema de leche: 2 Tazas

Decoración

Chocolate cobertura: 300 g
Dulce de leche: 200 grs.

Salsa de chocolate

Almibar: 1 Taza
Chocolate amargo: 250 g
Azucar: 1 y 3/4 Tazas
Agua Caliente: 1/4 Taza
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Manteca: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Crema de queso

- Bata el queso *crema* con el azúcar hasta que ésta se disuelva.
- Sin dejar de batir incorpore los huevos uno a uno.
- Integre la *crema* de leche, la esencia de vainilla y termine de batir.

Armado

- Procese las galletas hasta reducirlas as polvo y pase a un bowl,
- Agregue el azúcar, la *manteca* derretida y mezcle hasta formar una masa húmeda.
- Enmanteque la base de un molde desmontable de 24 cm de diámetro, forre con papel *manteca* y enmanteque nuevamente.
- Coloque la masa de galletas, aplane bien hasta emparejar la superficie y formar un zócalo de 2 cm.
- Vierta la mitad de la *crema* de queso y encima distribuya el dulce de leche.
- Termine con la *crema* de queso y cocine en el horno precalentado a 190º C durante 1 hora aproximadamente.
- Deje enfriar y desmolde.

Salsa de chocolate

- Pique el *chocolate* y disponga en una *cacerola*.
- Agregue la *manteca* y lleve al fuego hasta que se fundan.
- Añada el azúcar y mezcle bien.
- Vierta al *almíbar*, el agua caliente, termine de mezclar y retire del fuego.
- Aromatice con la esencia de vainilla.
- Deje bajar la temperatura y reserve en la heladera.

Decoración

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Distribuya en moldes para bombones en forma de corazón.
- Deje enfriar, desmolde y cubra con dulce de leche.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de cheescake, rocíe con la salsa de *chocolate* y decore con los corazones de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-manjar-blanco