

Cheesecake de Maracuyá



Ingredientes

Para el relleno

Agua tibia: 35 cc

Huevos: 4 Unidades

Azucar: 3 cdas.

Maracuyá: 1 Unidades

Queso crema tipo americano: 350 g

Azucar: 50 g

Gelatina sin sabor: 7 g

Leche Condensada: 600 g

Pulpa de Maracuyá: 400 g

Queso Crema: 350 g

Para la base

Manteca: 50 g

Galletitas dulces: 140 grs.

Preparación de la Receta

Para la base

- Procesar 140 gr de galletitas dulces con 50 gr de *manteca* hasta obtener un granulado uniforme
- Disponer en un molde hasta formar un piso parejo con bordes
- Hornear a 180 grados durante 5 minutos o hasta que se tueste levemente
- Reservar.

Para el relleno

- Batir en batidora 4 huevos con 50 gr de azúcar
- Pasar a un bol y añadir 600 gr de leche condensada, 350 gr de queso *crema* tipo americano, 350 gr de queso *crema* y 400 gr de pulpa de **maracuyá**

- Integrar bien y reservar.

Para la cobertura

- Hidratar 7 gr de *gelatina* sin sabor en 35 cc de agua tibia
- Mezclar la pulpa de 1 *maracuyá* con 3 cucharadas de azúcar
- Integrar ambas preparaciones en una olla y calentar a fuego lento hasta que reduzca y quede una consistencia de mermelada
- Enfriar a baño María invertido, reservar.

Para el armado

- Verter el relleno de *maracuyá* sobre la base de galletitas tostada
- Hornear a 180 grados durante 30-40 minutos o hasta que no se mueva la preparación
- Cubrir la superficie con la cobertura.

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