

Cheesecake de navidad de chocolate



Ingredientes

Para el ganache:

Chocolate: 175 g

Nata/crema líquida de montar: 175 Ml

Caramelos de Sprinkels de acebo para decorar:

Para el relleno:

Azucar: 150 Gramos

Chocolate negro troceado: 260 Gramos

Huevos a temperatura ambiente: 2 Unidades

Crema/Nata: 175 g

Queso tipo Philadelphia a temperatura ambiente: 500 Gramos

Para la base:

Manteca: 60 g

Oreo (sin relleno) trituradas: 115 Gramos

Molde de 18cm:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la ganache que colocaremos en la masa

Para ello

- Ponemos el **chocolate** troceado en un bol resistente al calor.

- Por otro lado, calentamos la *nata* y cuando empiece a *hervir* la volcamos sobre el *chocolate*
- Esperamos 1 minuto y entonces removemos hasta lograr una ganache brillante y homogénea
- Reservamos.
- Precalentamos el horno a 180° C
- Luego, enmantecamos un molde desmontable de 18cm
- Derretimos la *mantequilla* y la mezclamos bien con las galletas oreo trituradas
- Cubrimos la base del molde con esta mezcla
- Refrigeramos.
- En una batidora, añadimos queso, azúcar y batimos a velocidad baja siempre, para evitar la formación de burbujas de aire en la masa
- Añadimos los huevos, de a uno
- Una vez que la mezcla esté homogénea, paramos la batidora e incorporamos la ganache todo junto, y mezclamos de nuevo a velocidad baja siempre.
- Colocamos la masa en el bol, alisamos la superficie con una lengua de silicona.
- Llevamos al horno durante 15 minutos a 180°C y luego bajamos la temperatura a 120°C y continuamos horneando, al menos, durante 60 -70 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo.
- Una vez fuera del horno, dejamos enfriar a temperatura ambiente (SIN DESMOLDAR) y la llevamos al frío durante un par de horas (mínimo) para que logre la consistencia adecuada
- No hay que llevar la tarta caliente a la heladera porque se puede rajarse por arriba.
- Antes de servir, preparamos el ganache de *chocolate* para decorar
- Colocamos el *chocolate* troceado en un bol resistente al calor.
- Por otro lado, calentamos la *nata* y cuando empiece a *hervir* la volcamos sobre el *chocolate*
- Esperamos 1 minuto y removemos hasta lograr una ganache brillante y homogénea
- Añadimos la *mantequilla* en trocitos y removemos hasta que se disuelva por completo.
- Desmoldamos el cheesecake con cuidado y extendemos el ganaché por encima con ayuda de una espátula o una cuchara
- Decoramos con los caramelos triturados.

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