Cheesecake de ricotta y compota de cherries

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cheesecake

Manteca pomada: 40 grs.
Galletitas de vainilla: 120 g
Nueces: 50 g

Compota de cherries

Jugo de Naranja: 1/2 L
Cascara de naranja: 1 Tira
Tomates cherry: 500 grs.
Azucar: 2 cdas.

Crocante

Azucar: 100 grs.
Harina: 100 grs.
Manteca pomada: 100 grs.

Relleno

Maicena: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Ricotta: 400 g
Azucar: 130 grs.
Crema de leche: 100 grs.
Queso Crema: 100 grs.

Salsa

Jugo de Naranja: 1 1/2 Taza
Azucar: 1 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Cheesecake

- Procese las galletitas junto con la *manteca* y las nueces hasta molerlas por completo.
- Sobre una placa coloque un aro de 20cm de diámetro y dentro de este forme una base con las galletitas molidas, presione con los dedos dejando pareja.
- Reserve en la heladera durante 20 minutos.

Relleno

- Escurra la *ricota* sobre un lienzo durante 8 horas aproximadamente.
- Coloque en la procesadora la ricotta escurrida junto con el queso *crema*, el azúcar, la *maicena*, la ralladura de *limón* y un *huevo*, procese unos segundos y añada el *huevo* restante, procese nuevamente, por ultimo incorpore la *crema* de leche y procese solo unos segundos mas.

Compota de cherries

- Corte los tomates cherries al medio.
- En una olla con *jugo* de *naranja*, azúcar y cáscara de *naranja* cocine los tomates a fuego máximo, una vez que rompa el hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 10 minutos mas.

Salsa

- Coloque en una olla el *jugo* de *naranja* junto con el azúcar y lleve a fuego mínimo hasta que reduzca a la mitad.

Crocante

- Mezcle los ingredientes en un bowl hasta lograr una masa homogénea.
- Coloque sobre una placa la base de una tortera, sobre esta extienda la masa y reserve luego en la heladera durante 20 minutos.
- Luego cocine en horno a 180ºC hasta *dorar*.
- Retire y corte en caliente porciones con forma triangular.

Armado

- Retire de la heladera la base de cheesecake y vuelque dentro de este el relleno.
- Cocine en horno a 150ºC durante 50 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y una vez frió reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Espolvoree el cheesecake con azúcar impalpable y corte en porciones.

Presentación

- Dibuje en un plato líneas con la salsa de *naranja* y encima coloque una porción de cheescake.
- Acompañe con la compota de cherries y decore con crocantes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-ricotta-y-compota-de-cherries