Cheesecake de tofu y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base y relleno

Azúcar orgánico: 300 g
Galletas integrales: 2 Tazas
Huevos: 4 Unidades
Vainilla: 1 cdita.
Chocolate semiamargo fundido: 500 grs.
Yogur griego para servir:
Miel: 2 cdas.
Tofu blando: 900 g
Queso Crema: 900 grs.
Manteca derretida: 1 Taza

Naranjas

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Agua: 1 Taza
Estrella de anís: 1 Unidad
Azúcar orgánico: 100 g
Naranjas: 2 Unidades

Salsa de chocolate

Cacao Amargo: 1 Taza
Azucar rubio: 1 Taza
Leche de soja: 2 Tazas
Miel: 1 cda.

Preparación de la Receta

Base

- Procesar las galletitas integrales hasta hacerlas polvo.
- Llevar a un bowl y mezclar con la *manteca* derretida fría y la miel

- - Forrar el fondo de un molde de 28 cm de diámetro con esta mezcla
- Llevar a la heladera

Relleno

- Procesar

- El queso *crema*, el **tofu**, el azúcar, el extracto de vainilla y los huevos.
- Pasar a un bowl, derretir el **chocolate** e integrar a la preparación.
- Volcar el relleno en el molde, tapar con papel aluminio.
- Llevar a horno a 150° por 1 hora.

Naranjas

- Hacer un caramelo con el azúcar orgánico, el agua, y el anís.
- Cortar las naranjas a vivo, agregarlas al caramelo, sumar el *jugo*.

Salsa de chocolate

- Llevar a hervor todos los ingredientes, mezclar con un batidor para integrar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-tofu-y-chocolate