

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>