

Cheesecake Doble Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Base

Galletitas de chocolate: 200 Gramos

Mantequilla: 75 Gramos

Cobertura

Chocolate: 250 Gramos

Crema: 250 Gramos

Mantequilla: 50 Gramos

Relleno

Azúcar: 200 Gramos

Cacao: 1 y 1/2 cda

Yemas: 2 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Chocolate: 225 Gramos

Crema: 135 c.c.

Queso tipo americano: 450 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 120°.

Relleno

- Batir el **chocolate** fundido con los huevos y las yemas
- Agregar *crema* de leche, cacao, queso *crema*, y azúcar.
- Unir hasta integrar todo

Base

- Moler las galletitas y unir con *mantequilla* derretida
- Estirar en la base de molde
- Verter el relleno en la base y llevar al horno por 1 hora
- Dejar unos minutos con el horno apagado antes de sacarlo
- Sacar del horno hasta tomar temperatura ambiente y refrigerar en la heladera

Cobertura

- *Hervir* la *crema*, y luego verter sobre el *chocolate* picado para derretir
- Dejar reposar unos minutos hasta fundirse
- Integrar con una espátula hasta unificar
- Agregar la *mantequilla* y dejar estabilizar
- Cubrir el cheesecake y servir

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