Cheesecake en Frío Estilo Daiquiri



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Decoración

Chips de ananá: Cantidad necesaria
Hojuelas de coco: Cantidad necesaria

Masa

Aceite De Maíz: 160 g
Almidón de Maíz: 80 g
Chocolate blanco rallado: 50 g
Harina: 100 g
Huevos: 220 g
Licor de piña colada: 160 g
Ralladura de naranja: Cantidad necesaria
Polvo para hornear: 15 grs.
Azucar impalpable: 160 g

Merengue

Azucar: 150 grs.
Agua: 50 cc
Clara de huevo: 4 Unidades

Relleno

Jugo de Limón: 100 cc
Agua: 70 cc
Almidón de Maíz: 1 cdita.
Gelatina sin sabor: 14 g
Ron blanco: 70 cc
Queso Crema: 500 g
Ralladura de cáscara de limón: 1 cdita.
Azucar impalpable: 120 g
Yema de huevo: 4 Unidades
Crema Batida: 240 g

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar los huevos junto con el azúcar impalpable
- Batir hasta montar.
- Incorporar al batido la ralladura de *naranja*
- Una vez que la preparación esté espumosa, sin dejar de batir, agregar en forma de hilo el aceite de maíz hasta integrar.
- Trasladar la mezcla a otro tazón y alternar los secos tamizados -la *harina*, el polvo para hornear y el almidón de maíz- con el *licor* de *piña* colada.
- Añadir el *chocolate* blanco rallado y extender la mezcla en una placa de 30 cm x 40 cm
- Colocar en el horno y cocinar a 175 °C por 12 minutos
- Retirar y reservar.

Merengue italiano

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar las claras con 1 cucharada de azúcar.
- En una olla, colocar el azúcar restante y el agua
- Llevar al fuego para hacer un *almíbar*.
- Una vez que el azúcar del *almíbar* se haya disuelto, comenzar a batir las claras.
- Cuando las burbujas estén en toda la superficie -a 118 °C-, incorporar el *almíbar* a las claras, en forma de hilo.
- Continuar batiendo hasta montar el merengue italiano y enfriar la preparación
- Reservar.

Relleno

- En un tazón grande, hidratar la *gelatina* en el agua
- Reservar.
- En una olla pequeña, colocar el azúcar impalpable, el *jugo* de *limón*, la ralladura de *limón*, el almidón de maíz, las yemas y llevar al fuego
- Trabajar con un batidor de alambre constantemente, hasta lograr una *crema* espesa.
- Retirar del fuego y volcar la *crema* espesa caliente sobre el tazón con *gelatina* hidratada
- Mezclar hasta fundir.
- Añadir el *ron* y el queso *crema*
- Cuando todo se haya integrado a la preparación, incorporar el merengue italiano y la *crema* batida a medio punto con movimientos envolventes.

Armado

- En un marco de 22 cm x 22 cm, disponer el relleno sobre la base de masa cocida y fría
- Colocar en la nevera
- Una vez frío, desmoldar
- Por último, decorar con hojuelas de coco y chips de *ananá*
- Servir.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para las ralladuras de naranja y de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de las cáscaras, de *color* brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-en-frio-estilo-daiquiri