Cheesecake Horneado de Maracuyá



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

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

Relleno de maracuyá

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 grs.
Yema de huevo: 2 Unidades
Mantequilla: 80 g
Jugo de maracuyá: 80 cc

Relleno de queso

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Azucar: 150 grs.
Ralladura y Jugo de limón: 1/2 Unidad
Almidón de Maíz: 20 g
Huevo: 3 Unidades
Queso Crema: 700 g

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar huevos con azúcar impalpable
- Batir hasta montar.

- Incorporar al batido ralladura de *naranja*
- Cuando 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 -harina, polvo para hornear y almidón de maíz- con el agregado de *piña* colada.
- Añadir el *chocolate* blanco rallado y extender la mezcla en un molde desmontable circular
- Cocinar en el horno a 175 °C por 12 minutos
- Retirar y dejar enfriar.

Relleno de maracuyá

- En un tazón, mezclar las yemas, el *huevo*, el *jugo* de **maracuyá**, el azúcar
- Luego llevar a baño maría.
- Trabajar sin dejar de mezclar con un batidor de alambre, hasta que espese como una *crema* inglesa densa.
- Trasladar esta *crema* a otro tazón, añadir la *mantequilla* y mezclar hasta integrar
- Dejar enfriar y reservar.

Relleno de queso

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar el queso *crema*, el azúcar, la ralladura de *limón* y la esencia de vainilla
- Trabajar con lira y batir unos minutos.
- Incorporar el almidón de maíz mezclado con el *jugo* de *limón* y los huevos
- Una vez integrado todo, volcar este relleno en el molde con la base de masa pre-cocida.
- Colocar en una manga el curd de *maracuyá* ya frío y realizar el veteado haciendo copos sobre el relleno de queso que está en el molde, distribuyendo el curd por toda la superficie.
- Cocinar en horno a 160° por 40 minutos
- Retirar y 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 la ralladura de lim&oacute

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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-horneado-de-maracuya