Cheesecake individual con uvas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base

Manteca: 70 g
Galletitas de vainilla: 150 g
Nueces: 60 g

Cannolis

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria
Harina 0000: 100 grs.
Claras: 3 Unidades
Manteca pomada: 100 grs.

Relleno

Queso mascarpone: 200 grs.
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 200 grs.
Gelatina sin sabor: 5 grs.
Vaina de vainilla: 1/2 Unidad
Queso Crema: 200 grs.

Uvas

Uvas blancas: 500 g
Oporto: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Uvas negras: 500 g
Anís estrellado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Cannolis

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada junto con el azúcar rubia, mezcle con una espátula hasta integrar y luego alterne una parte de claras y una de *harina* previamente tamizada mientras mezcla con la espátula.
- Realice sobre una *plancha* de acetato unos rectángulos de 16cm de largo por 6 de ancho aproximadamente.
- Coloque sobre una placa una *plancha* de papel siliconado y sobre esta la *plancha* de acetato, luego tome pequeñas porciones de la preparación y extienda en forma pareja sobre los rectángulos, retire el acetato.
- Cocine en horno a 160ºC durante 8 minutos aproximadamente
- Retire del horno y en caliente enrolle los rectángulos formando los cannolis.

Base

- Corte las galletitas groseramente.
- Coloque en una procesadora las galletitas junto con la *manteca* y las nueces, procese hasta formar una pasta.
- Forre con papel film cinturas individuales, luego coloque una base fina presionando con los dedos
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.

Relleno

- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Hidrate la *gelatina*.
- Coloque en un recipiente el queso *crema* junto con el queso mascarpone y el azúcar, mezcle bien hasta disolver el azúcar, luego agregue la *gelatina*, el interior de la *chaucha* de vainilla y la *crema* de leche, termine de incorporar los ingredientes con la espátula.

Uvas

- Coloque el *oporto* en una *cacerola* junto con el azúcar y el anís, lleve a fuego medio y deje disolver el azúcar.
- Corte las uvas al medio y retire las semillas.
- Una vez que el *oporto* rompa el hervor viértalo sobre las uvas, deje macerar durante 2 horas aproximadamente.

Armado

- Rellene las cinturas individuales con el relleno y luego desmolde.
- Salsee con el *almíbar* de uvas y *oporto* el plato de presentación y coloque encima un cheesecake.
- Espolvoree los cannolis con azúcar impalpable.

Presentación

- Decore con las uvas y los connolis.
- Acompañe con una taza de te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-individual-con-uvas