

Cheesecake ON

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para decorar:

Barquillos: Cantidad necesaria

Crema/Nata montada: 500 g

Crema de chocolate y avellanas:

Galletas de chocolate: Cantidad necesaria

Para la base:

Manteca: 60 g

Galletas de chocolate: 150 g

Avellanas peladas tostadas: 60 g

Para la crema:

Azúcar moreno: 100 g

Crema de chocolate y avellanas: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Crema/Nata: 240 g

Queso Crema: 250 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 120°C.
- Luego, preparamos la base

Para ello

- Molemos las galletas de *chocolate* junto con las avellanas y la *manteca* derretida.
- Forramos un molde de 15 cm de diámetro y agregamos la base de mezcla de galletas
- Presionamos bien la base y la dejamos enfriar por un rato
- Por otro lado, en un bol, batimos los huevos con el azúcar, el queso, la *crema* y la vainilla.

- Luego, incorporamos la *crema* de *chocolate* y *avellana*.
- Vertemos la mezcla sobre la base de galletas y lo horneamos durante una hora y media o hasta que al pinchar con un *palillo* salga casi seco.
- Dejamos enfriar dentro del horno apagado.
- Llevamos a la heladera para que se enfríe.
- Desmoldamos y servimos las porciones con *crema* montada, galletas de *chocolate*, *crema* de *chocolate* y avellanas y unos barquillos.

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