

Cheesecake sin Cocción



Ingredientes

Base

Galletitas dulces: 400 Gramos Mantequilla sin sal: 120 Gramos

Opcional(si tu relleno no quedó sostenido)

Agua: 50 c.c. Gelatina: 10 Gramos

Relleno

Azucar impalpable: 30 Gramos

Crema de leche o nata: 160 c.c.

Jugo de limón(30 cc): 3 cdas

Queso Crema: 770 Gramos

Azúcar blanca: 60 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Leche Condensada: 50 Gramos

Ralladura de limón: 1 unidad

Preparación de la Receta

Base

- Preparar un molde de 20cm de diámetro x 7cm de altura.
- Procesar las galletitas hasta que quede una granilla fina
- Es importante que las galletitas estén bien procesadas.
- Agregar la mantequilla derretida
- Procesar hasta que quede como una granilla húmeda.
- Colocar la preparación en el molde y compactarla bien contra la base y los lados del molde.
- Reservar en el freezer por 30-40 minutos.

Relleno

- Colocar el queso crema en un bol y batirlo con la batidora eléctrica para asegurar que esté bien cremoso.
- Adicionar la leche condensada e integrar con la batidora eléctrica.
- Añadir la ralladura y el *jugo* de *limón*, el azúcar blanca y la esencia de vainilla e integrar con la batidora eléctrica.
- Batir la *crema* fría con el azúcar talco tamizada hasta que monte.
- Incorporar la crema al relleno
- Integrar.
- Opcional (si tu relleno no quedó sostenido)
- Hidratar la *gelatina* en el agua.
- Integrar.
- Llevar unos segundos al microondas para activarla.
- Equiparar densidades incorporando un poco del relleno a la *gelatina* y luego integrar a la preparación.
- Colocar el relleno en el molde con la base recién sacada del freezer.
- Enfilmar y reservar a la heladera por 24 hs.

Armado

- Antes de desmoldar, llevar el cheesecake 40 minutos al freezer para ayudar al desmolde.
- Colocar un puntito de compota en el pie de torta para que el cheesecake no se mueva.
- Desmoldar el cheesecake y ponerlo en el pie de torta.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-sin-coccion