

# 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>