Cheesecake sin Horno

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 35 cc
Galletas de chocolate rellenas de crema: 360 grs
Azucar: 1/4 Taza
Crema de leche: 1 y 1/2 Taza
Queso Crema: 380 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Gelatina sin sabor: 7 grs
Jugo de Limón: 1 cda
Mantequilla: 100 grs

Preparación de la Receta

- Retirarles a la galletas la *crema* y reservar por separado tanto la *crema* con las galletas sin relleno.
- Procesar las galletas, reservar ¼ de taza y colocar el resto en un molde desmontable.
- Añadir al molde *mantequilla* derretida y mezclar con los dedos
- Compactar para forra la base del molde
- Llevar al congelador por 30 minutos.
- Hidratar la *gelatina* en al agua y luego de 5 minutos fundir a baño maría.
- En un bol mezclar con batidora de mano queso *crema*, el relleno de las galletitas, azúcar, *jugo* de *limón*, esencia de vainilla y sin dejar de batir añadir *crema* de leche.
- Incorporar la *gelatina* fundida y seguir batiendo hasta integrar todo.
- Verter este relleno sobre el molde con la base fría y llevar al frío hasta que tome consistencia, aproximadamente 120 minutos.

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