

# Cheesecake sin Horno

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Agua:** 35 cc

**Galletas de chocolate rellenas de crema:** 360 grs

**Azúcar:** 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  $\frac{1}{4}$  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>