

Cheesecake y Cheesecake de chocolate blanco



Ingredientes

Base

Cognac: 40 cc Azucar: 2 cdas.

Masitas secas de chocolate: 300 g Manteca: 100 g

Base Cheesecake de Chocolate blanco

Cognac: 40 cc Masitas secas de chocolate: 300 g

Manteca: 100 g Azucar: 2 cda.

Relleno

Chocolate blanco: 240 grs. Huevos: 240 grs.

Huevos: 300 grs. Azucar: 160 grs.

Azucar: 220 grs. Queso cream cheese: 660 g

Queso cream cheese: 700 g
Sal fina: Una pizca
Sal fina: Una pizca
Jugo de Limón: 1/2

Sal fina: Una pizca

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Chocolate semi amargo: 300 g

Crema de leche: 240 grs.

Crema de leche: 360 grs.

Preparación de la Receta

Para la base

- Procesar las galletitas y agregar la manteca fundida, el coñac y el azúcar
- Volcar la masa en un molde de 24 cm diámetro.

- Presionar bien con el revés de una cuchara para compactar la base
- Hornear 5 minutos a 170 C
- Enfriar.

Para el relleno

- Calentar la crema a primer hervor y volcar sobre el chocolate
- Fundir y homogeneizar
- Enfriar.
- Ablandar el queso y batir con el azúcar y la sal fina hasta hacer una crema
- Incorporar los huevos de a uno
- Por ultimo mezclar con la crema de chocolate
- Volcar en el molde con la masa precocida.
- Hornear a 160 C por 60 minutos y dejar enfriar en el horno apagado por una hora más
- Horno a BAÑO MARIA
- Usar molde de siliconas.

Para el cheesecake de chocolate blanco

- Procesar las galletitas y agregar la manteca fundida, el coñac y el azúcar
- Volcar la masa en un molde de 24 cm diámetro.
- Presionar bien con el revés d e una cuchara para compactar la base
- Hornear 5 minutos a 170 C
- Enfriar.

Para el Relleno

- Fundir el chocolate sobre un baño maría.
- Mezclar la *crema* con el *jugo* para que se corte.
- Ablandar el queso y batir con el azúcar y la sal fina hasta hacer una crema
- Incorporar los huevos de a uno
- Por ultimo mezclar con el chocolate y la crema acidificada
- Volcar en el molde con la masa precocida.
- Hornear a 160 C por 60 minutos y dejar enfriar en el horno apagado por una hora más
- Horno a BAÑO MARIA
- Decorar con una capa de lemon curd y virutas de chocolate.

Procedimiento

- Batir huevos, almendras y azúcar impalpable hasta blanquear
- Montar claras y azúcar a merengue.
- Mezclar ambas preparaciones y los secos tamizados
- Por ultimo la manteca fundida.
- volcar la masa de Joconde chocolate en un aplaca de 30 por 40 cm.
- Distribuir algunos nibs de chocolate en la superficie
- Hornear a 190 C por 10-12 minutos
- Desmoldar en caliente

• Cubrir con film para que no se seque.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-y-cheesecake-de-chocolate-blanco