

# New York Cake por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Base

**Galletas de vainilla:** 226 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Manteca:** 120 Gramos

### Relleno

**Azucar:** 800 grs

**Yemas:** 4 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 cdta

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Queso tipo americano:** 450 Gramos

**Huevos:** 10 Unidades

**Harina:** 6 cdts

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

### Salsa

**Agua:** 115 c.c.

**Azucar rubia:** 60 Gramos

**Fecula De Maiz:** 1 cdta

**Ciruelas:** 500 Gramos

**Jugo de Limón:** 2 cdts

## Preparación de la Receta

### Base

- Procesar galletas y mezclar en un bowl con *manteca* derretida y pizca de sal.
- Colocar la preparación en la base presionando para cubrir toda la superficie y reservar en heladera.

## Relleno

- Mezclar queso *crema*, ralladura de *limón*, azúcar y trabajar con batidora de mano hasta obtener una preparación cremosa.
- Agregar huevos, esencia de vainilla y seguir mezclando.
- Añadir *harina*, yemas y terminar de batir hasta unir todo.
- Colocar la preparación sobre el molde con la base fría y cocinar en horno a 200 ° C por 12 minutos y a 160° C por 30 minutos.
- Dejar enfriar por 6 horas.

## Salsa

- En sartén *saltear* ciruelas en gajos, azúcar rubia, *jugo de limón*, agua y fécula de maíz.
- Cocinar por 10 minutos y dejar enfriar

## Armado

- Colocar por encima del cake la salsa de ciruelas cubriendo la superficie.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/new-york-cheesecake-por-ivette-y-denise-hakim>