New York Cake por Yvette y Denise Hakim



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Galletas de vainilla: 226 Gramos
Manteca: 120 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Azucar: 800 grs
Yemas: 4 Unidades
Huevos: 10 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Harina: 6 cdts
Limón para su ralladura: 1 unidad
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Queso tipo americano: 450 Gramos

Salsa

Agua: 115 c.c.
Azucar rubia: 60 Gramos
Ciruelas: 500 Gramos
Fecula De Maiz: 1 cdta
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