

New York Cheesecake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar: 615 grs

Yemas: 2 Unidades

Galletas trituradas: 225 Gramos

Jugo de Limón: 30 c.c.

Mantequilla: 100 grs

Ralladura de limón: 1/2 unidad

Cerezas congeladas: 300 grs

Huevos: 5 Unidades

Harina: 45 grs

Maicena: 9 Gramos

Queso Crema: 1 Kilo

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Mezclar las galletas trituradas con la *mantequilla* y 115 gramos de azúcar.
- Poner en un molde cubriendo la base y las paredes
- Dejamos enfriar 30 minutos.
- Batimos el queso *crema* con 400 gramos de azúcar, la *harina* y la ralladura con una batidora eléctrica hasta que quede suave.
- Agregar los huevos y las yemas, uno a uno, batiendo a baja velocidad hasta que se incorpore cada ingrediente.
- Vertemos este relleno sobre la base del molde y horneamos 12 minutos a 240 °C.
- Bajar el horno a 95 °C y hornear durante 1 hora.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Poner un cazo al fuego con las cerezas 100 gramos de azúcar, la *maicena* y el *limón*.
- Cuando hierva cocinar 2 minutos y dejar enfriar.
- Servir la tarta con la confitura de cerezas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/new-york-cheesecake>