New York style cheesecake

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base crocante

Manteca: 50 g
Azucar: 50 grs.
Galletitas dulces: 200 grs.

Compota de frutas rojas

Almidón de Maíz: 15 grs.
Azucar: 125 grs.
Agua: 100 cc
Frutas rojas surtidas: 300 grs.

Relleno

Almidón de Maíz: 40 grs.
Queso Philadelphia: 750 g
Azucar: 160 grs.
Huevos: 2 Unidades
Jugo de Limón: 15 cc
Crema de leche: 200 cc
Esencia De Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

Base crocante

- Procese las galletitas hasta obtener migas
- Agregue luego el azúcar y la *manteca* fundida.
- En la base de un molde de 20cm de diámetro y 5cm de alto previamente enmantecado coloque las migas presionando para formar una base pareja.

- Lleve a horno y cocine a 180ºC durante 8 minutos
- Retire y deje enfriar.

Relleno

- Mezcle el queso a temperatura ambiente junto con el azúcar hasta obtener una textura homogénea y sin grumos
- Agregar luego los huevos de a uno y mezcle sólo hasta que se hayan integrado
- Disuelva el almidón en el *jugo* de *limón* y la vainilla, luego vierta sobre la mezcla de queso junto con la *crema* de leche, mezcle.

Compota de frutas rojas

- Disuelva el almidón en una pequeña porción de agua
- Coloque el resto del agua en una olla junto con el azúcar y lleve a hervor, luego agregue el almidón revolviendo continuamente e incorpore las frutas rojas, cocine hasta que rompa nuevamente el hervor
- Retire y deje enfriar.

Armado

- Vuelque el relleno sobre la base crocante.
- Lleve a horno y cocine a baño maría a 130ºC durante 1 hora.
- Deje enfriar en el horno apagado y entreabierto para que no aparezcan grietas en la torta.
- Una vez frío deje reposar en la heladera con un mínimo de 4 horas.

Presentación

- Corte en porciones y acompañe con la compota de frutas rojas.

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