Pastel Cremoso de Queso con Confit de Cerezas

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Galletas tipos digestive: 1/2 Paquete
Nata: 100 grs
Ricotta: 100 grs
Fecula De Maiz: 1 cda
Mantequilla derretida: 40 grs
Queso Crema: 100 grs

Confitura

Azucar: 150 grs
Cerezas: 300 grs
Vainilla: 1 Vaina
Licor de cerezas: 20 miliitros

Preparación de la Receta

- Hacer una confitura con las cerezas, la vainilla y el azúcar durante 20 minutos a fuego medio alto.
- Retirar del fuego y agregar el *licor*.
- Reservar.
- Mezclar los quesos, la *nata*, la leche condensada, la fécula y los huevos.
- Reservar.
- Mezclar la galleta con la *mantequilla* y poner apretada en la base de los tarros.
- Distribuir la mezcla de quesos entre los tarros, por encima de las galletas y llevar a un horno a 180 ºC durante 25 minutos en baño de maría.
- Retirar y dejar enfriar.
- Servit con la confitura.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-cremoso-de-queso-con-confit-de-cerezas