

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 °C durante 25 minutos en baño de maría.
- Retirar y dejar enfriar.
- Servir con la confitura.

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