Pastel de queso con guanábana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Costra de galletas

Galletas de vainilla: 120 g

Manteca fundida: 60 grs.

Relleno

Pulpa de Guanábana: 300 cc
Gelatina: 4 cdita. de te
Queso Crema: 500 grs.
Crema acida: 1 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades
Azucar: 1 1/2 Taza
Extracto de vainilla: 1 cdita.

Varios

Hojas de naranjo: 10 Unidades
Brillo neutro: Cantidad necesaria

Frutillas: A gusto

Preparación de la Receta

Costra de galletas

- Procese las galletas hasta obtener un polvo.
- En un molde con cintura coloque las galletas molidas junto con la *manteca* fundida, mezcle bien y extienda en toda la base del molde.
- Cocine en horno a 150ºC durante unos minutos hasta *dorar*.

Relleno

- Hidrate en agua las hojas de *gelatina*, luego escurra retirando el excedente de agua.
- Coloque en la procesadora el queso *crema* junto con el azúcar y procese, agregue los huevos de a poco, la esencia de vainilla, la *crema* acida y la pulpa de guanábana, una vez incorporados los ingredientes retire.
- Coloque 3 cucharadas del relleno en un recipiente junto con la *gelatina* y caliente en el microondas durante 1 minuto.
- Agregue la *gelatina* al resto del relleno y mezcle bien.

Armado

- Vierta el relleno sobre la costra de galletas y cocine en horno a 100ºC durante 2 ½ horas
- Retire, deje enfriar y reserve en la heladera durante 24 horas
- Caliente unos segundos el molde y luego desmolde.

Presentación

- Bañe el pastel con el brillo neutro y decore con hojas de naranjo, coulis de frambuesa y frutillas.

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