Torta Cheesecake Con Dulce De Leche

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Manteca: 100 g
Harina de almendras: 1/2 Taza
Avena: 3 Taza

Relleno

Crema de leche: 200 c.c.
Dulce de leche repostero: 350 g
Huevos: 3 unidad
Almidón de Maíz: 1/8 Taza
Queso crema tipo americano: 500 g
Esencia De Vainilla: 1 Chorro
Azucar: 1/4 Taza
Limon: 1/2 unidad
Ralladura de limón: 1/2 unidad

Salsa

Dulce de leche repostero: c/n
Leche: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *crema* de leche, *jugo* de ½ *limón* y esperar 5 minutos
- Agregar almidón de maíz, esencia de vainilla, ralladura de linón y revolver hasta unir.
- Añadir queso *crema* tipo americano a temperatura ambiente y mezclar hasta integrar.
- Incorporar azúcar y homogeneizar.
- Agregar huevos, mezclar y por ùltimo añadir dulce de leche repostero.
- Revolver hasta integrar y eliminar los grumos.
- Llevar la mezcla al molde con la base, alisar la superficie y cocinar en horno a 130ª C por 75 minutos.

- Apagar el horno y dejar 15 minutos.
- Llevar a frìo por 8 horas
- Servir en porciones acompañado de salsa de dulce de leche hecha mezclando dulce de leche repostero y leche.

Base

- En molde circular de 24 cm desmontable mezclar *harina* de almendras, *avena* y *manteca* pomada hasta unir.
- Aplastar y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-cheesecake-con-dulce-de-leche