Torta de queso con manteca de maní y chocolate



Ingredientes

Manteca: 90 g
Galletas tipo digestivas: 180 g
Azucar: 15 g

Para decorar:

Crema: 175 Ml.
Chocolate negro 70%: 175 g

Para el relleno:

Azucar: 140 g
Crema de montar: 65 Ml.
Mantequilla de maní: 180 g
Harina: 2 cdas.
Huevos: 4 Unidades
Queso Crema: 570 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 180&ordm

- C y enmantecamos un molde desmontable alto de 18 a 20 cm de diámetro con spray o **manteca**.
- Luego, preparamos la ganache

Para ello

calentamos la crema en una cacerola y cuando hierva le a&ntilde

- Adimos el **chocolate** cortado
- Integramos bien todo
- Reservamos en un bol para que se temple y cuando haya perdido el calor, tapamos con un film y la reservamos en la heladera.
- Seguidamente, trituramos bien las galletas.
- Por otro lado, fundimos la *manteca* en una *cacerola* y cuando esté líquida la mezclamos con las galletas trituradas y el azúcar
- Mezclamos bien y las colocamos en la base del molde y los laterales hasta, al menos, unos 3 cm de altura
- Llevamos a la heladera hasta que esté firme.
- Mientras tanto, preparamos el relleno

Para ello

batimos el queso con la manteca de man&iacute

- , el azúcar y la *harina* hasta que la mezcla sea homogénea.
- Incorporamos los huevos, uno a uno, mientras batimos a velocidad media-baja.
- Por último, añadimos la *crema* y mezclamos de nuevo para que esté bien homogénea.
- Sacamos la base de la heladera y la rellenamos con esta mezcla.
- Luego, llevamos al horno durante 15 minutos a 180ºC y luego bajamos la temperatura a 120ºC y seguimos horneando durante, al menos 60 minutos más, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo.
- Retiramos del horno, dejamos templar y, cuando esté a temperatura ambiente, pasamos un cuchillo por los bordes, entre el molde y la tarta.
- Llevamos a la heladera durante 6 horas como mínimo.
- Pasado el tiempo, desmoldamos con cuidado la tarta
- Si la ganache está muy sólida, la calentamos en el microondas o a baño maría para poder dosificarla.
- Cubrimos la tarta por encima con la ganache, decoramos con unos maníes con miel y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-con-manteca-de-mani-y-chocolate