

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°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 añadimos 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 **maní**, 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 rellenos con esta mezcla.
- Luego, llevamos al horno durante 15 minutos a 180°C y luego bajamos la temperatura a 120°C 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>