

- Cheesecake de corazón -



INGREDIENTES

Para la base:

1 ½ TAZAS DE GALLETAS DE CHOCOLATE SIN RELLENO TRITURADAS
6 CDAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

Para el relleno:

150 G DE CHOCOLATE BLANCO
¼ DE TAZA DE LECHE EVAPORADA
180 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE
¼ DE TAZA DE AZÚCAR
2 PIEZAS DE HUEVO
UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

Para la salsa de frambuesa:

1 TAZA DE FRAMBUESAS CONGELADAS

1 CDA DE AZÚCAR

1 ½ CDITAS DE FÉCULA DE MAÍZ DISUELTA EN 3 CDAS DE AGUA

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para la base:

1. EN UN BOWL REVUELVE LAS GALLETAS CON LA MANTEQUILLA HASTA QUE QUEDE UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
2. SEPARA LA MEZCLA EN MOLDECITOS CON FORMA DE CORAZÓN Y COMPACTA CON AYUDA DE UNA CUCHARITA.

Procedimiento para el relleno:

1. EN UNA OLLITA DERRITE EL CHOCOLATE BLANCO JUNTO CON LA LECHE EVAPORADA. RESERVA.
2. BATE EL QUESO CREMA JUNTO CON EL AZÚCAR Y AGREGA LOS HUEVOS CON CUIDADO.
3. AGREGA UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y LA MEZCLA DE CHOCOLATE. BATE HASTA INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES.

4. VIERTE LA MEZCLA SOBRE LAS GALLETAS, RELLENANDO TUS MOLDES A $\frac{3}{4}$ DE SU CAPACIDAD.

Procedimiento para la salsa:

1. EN UNA SARTÉN, COCINA A FUEGO LENTO LAS FRAMBUESAS, EL AZÚCAR Y LA FÉCULA DE MAÍZ HASTA QUE SE FORME UNA SALSA CASI LÍQUIDA.
2. AÑADE UNAS GOTAS EN CADA CHEESECAKE Y CON LA AYUDA DE UN PALILLO REVUELVE UN POCO PARA MARMOLEAR.
3. HORNEA A 180° C POR 24 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN INFLADITOS.