

## - Cheesecake de chocolate sin horno -



### INGREDIENTES

PARA EL CHEESECAKE:

350 G DE TUS GALLETAS FAVORITAS + 30 GALLETAS PARA DECORAR

60 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA

500 G DE QUESO CREMA

350 G DE CREMA PARA BATIR

120 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

190 G DE CHOCOLATE CON LECHE PARA DERRETIR

10 G DE COCOA POSTRELICIOSO

### **Para la cobertura:**

200 G DE CHOCOLATE CON LECHE

200 G DE CREMA PARA BATIR

## **PROCEDIMIENTO**

1. TRITURA 350 G DE GALLETAS Y MÉZCLALAS CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA PARA HACER LA MASA DE LA BASE.
2. COLOCA LA MASA EN UN MOLDE PARA PASTEL CON PAPEL ENCERADO Y REFRIGÉRALA.
3. EN UN RECIPIENTE VIERTES EL QUESO CREMA Y LA CREMA PARA BATIR, MEZCLA CON BATIDORA HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS Y ESPONJOSOS.
4. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y MEZCLA DE MANERA ENVOLVENTE.
5. AÑADE EL CHOCOLATE DERRETIDO DE MANERA ENVOLVENTE HASTA TENER UNA MASA UNIFORME.
6. POR ÚLTIMO INTEGRA A MANO LA COCOA POSTRELICIOSO, PUEDES AGREGAR 15 GALLETAS EN TROZOS. VIERTES LA MEZCLA SOBRE LA BASE DE GALLETAS Y REFRIGERA AL MENOS 2 HORAS O SI LO PREFIERES MÁS CONSISTENTE PUEDES DEJARLO HASTA 12 HORAS.
7. PARA LA COBERTURA, CALIENTA LA CREMA PARA BATIR Y VIÉRTELA SOBRE EL CHOCOLATE, REVUELVE LA MEZCLA HASTA QUE EL CHOCOLATE ESTÉ DERRETIDO Y TENGA UNA CONSISTENCIA FLUIDA.
8. VIERTES UNA CAPA DE LA COBERTURA SOBRE EL CHEESECAKE Y ESPÁRCELOS POR LAS ORILLAS PARA HACER EL DRIP. TERMINA AÑADIENDO ALGUNAS GALLETAS CORTADAS A LA MITAD PARA DECORAR.
9. REFRIGERA 30 MINUTOS MÁS Y DISFRUTA.