

- Cheesecake de crema de avellanas sin horno -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

1 TUBO (160 G) DE COOKIES AND CREAM

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

PARA EL RELLENO:

1 ☐ DE TAZA DE CREMA PARA BATIR

4 CUCHARADAS DE AZÚCAR

450 G DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

120 G DE CREMA DE AVELLANAS

85 G DE CHOCOLATE SEMIAMARGO (DE REPOSTERÍA)

5 CUCHARADITAS DE COCOA POSTRELICIOSO, PREVIAMENTE CERNIDA

PARA DECORAR (OPCIONAL):

GANACHE DE CHOCOLATE

CREMA BATIDA

AVELLANAS

SPRINKLES AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. CUBRE LA BASE Y LAS PAREDES DE UN MOLDE DESMONTABLE CON PAPEL ENCERADO.
2. TRITURA LAS GALLETAS HASTA OBTENER UN POLVO FINO, VACÍA EN UN TAZÓN Y MEZCLA CON LA MANTEQUILLA. FORMA LA BASE EN EL MOLDE; DEBE DE QUEDAR BIEN COMPACTA Y UNIFORME.

RESERVA EN REFRIGERACIÓN.

3. BATE LA CREMA CON EL AZÚCAR HASTA FORMAR PICOS SUAVES Y RESERVA.
4. DERRITE EL CHOCOLATE A BAÑO MARÍA O EN EL MICROONDAS POR PERIODOS DE 5 SEGUNDOS, RECUERDA REMOVER ENTRE CADA PERIODO.
5. BATE EL QUESO CREMA HASTA SUAVIZAR, AGREGA LA CREMA DE AVELLANAS Y EL CHOCOLATE POCO A POCO, SIGUE BATIENDO HASTA QUE SE INCORPORE.
6. AGREGA A LA MEZCLA LA COCOA POSTRELICIOSO, TE RECOMENDAMOS INTEGRARLA PRIMERO CON UNA ESPÁTULA Y DESPUÉS CON LA BATIDORA.
7. AÑADE LA CREMA BATIDA Y BATE PARA INTEGRARLO TODO.
8. COLOCA LA MEZCLA ENCIMA DE LA BASE DE GALLETAS Y GUARDA EN EL CONGELADOR POR UNA HORA.
- 9.

PARA DECORAR PREPARA UN GANACHE DE CHOCOLATE MEZCLANDO CHOCOLATE DERRETIDO CON CREMA PARA BATIR EN PARTES IGUALES.

10.

DESMOLDA EL CHEESECAKE, RETIRA EL PAPEL ENCERADO Y DECORA CON GANACHE DE CHOCOLATE EN LAS ORILLAS (PUEDES APLICARLO CON UNA MANGA PASTELERA DELGADA) Y TUS TOPPING FAVORITOS.