Cheesecake frío



TIEMPO
2 horas

RENDIMIENTO
1 pay

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ◯ 1 paquete Galletas de Vainilla
- ◯ 75 g Mantequilla sin Sal
- ◯ 15 g Harina de Trigo
- ◯ Decoración
- ◯ Salsa de Caramelo Caveeni

Relleno:

- ◯ 450 g Queso Crema
- ◯ 120 g Azúcar Refinada
- ◯ Pizca de Sal
- ◯ 15 g Fécula de Maíz
- ◯ 60 g Crema Ácida
- ◯ Jugo de 1 Limón
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 3 Huevos + 1 Yema

PROCEDIMIENTO

Base:

1. Tritura las galletas de vainilla hasta que queden en polvo.
2. Mezcla con la harina y la mantequilla derretida hasta tener una pasta húmeda.
3. Vierte en un molde de 20 cm y presiona firmemente para formar la base.
4. Hornea a 170°C por 8 minutos. Deja enfriar.

Relleno:

1. Baja el horno a 160°C.
2. Bate el queso crema hasta que esté suave.
3. Agrega crema ácida, azúcar, sal y fécula de maíz. Mezcla bien.
4. Incorpora el jugo de limón y la Esencia de Vainilla ENCO.
5. Añade los huevos uno por uno y la yema mezclando sin batir de más.
6. Vierte la mezcla sobre la base horneada.
7. Vierte el relleno sobre la base ya fría y refrigera al menos 4 horas o hasta que cuaje.

Decoración:

1. Hornea a 160° por 40 minutos o hasta que el centro esté casi firme.
2. Apaga el horno, entreabre la puerta y deja el cheesecake dentro por 1 hora.
3. Refrigera mínimo 12 horas antes de desmoldar y servir.
4. Decora con Salsa de Caramelo Caveeni al gusto.