



Bocaditos cheesecake de melocotón

Descripción

default watermark



Y seguimos con las recetas de verano y sin horno, fáciles y rápidas para estar lo «justito» en la cocina, pero no por ello menos ricas. Hoy mezcla de fruta del tiempo y queso, un maridaje perfecto.

Otras recetas frescas y sin horno que pueden interesar:

[Tarta de chocolate negro y queso sin horno](#) , [Vasitos de cheesecake de yogur y mango](#) , [Tiramis o exprés](#) , [Delicias de chocolate con frutos secos](#) .

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

Para la base.

- 75 gr de galletas, vuestras favoritas. En este caso tostadas rectangulares.
- 45 gr de mantequilla.

Para el relleno.

- 400 gr de melocotón maduro y limpio.
- 250 gr de queso Mascarpone o vuestro queso crema favorito.
- 100 gr de azúcar.
- 5 hojas de gelatina neutra.
- 200 ml nata líquida.
- 1/2 cucharadita de postre de canela, vainilla?

Para la cobertura:

- Mermelada de melocotón o albaricoque ([Mermelada de albaricoque](#)), la cantidad al gusto.
- Para decorar virutas de chocolate, almendras crocantes? A vuestra elección.

Preparación:

Escogemos un molde, en este caso de los desechables de aluminio de 22 x 17 cm y reservamos.

De la base.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, fundimos la mantequilla en el microondas y mezclamos todo. Cubrimos la base del molde con la mezcla presionando para que se adhiera bien y llevamos a la nevera.





Del relleno.

Hidratamos la gelatina en agua fría y reservamos. En un bol amplio calentamos en el microondas la nata y diluimos la gelatina hidratada y bien escurrida, mezclamos bien y reservamos.



Pelamos, retiramos el hueso al melocotÃ³n, troceamos y trituramos con la batidora. Reservamos.



En el bol de la nata y la gelatina, mezclamos el queso, el azúcar, la canela y el melocotón triturado. Vertemos la crema resultante sobre el molde con la base de galleta y llevamos al frigorífico **como mínimo 4 horas**.





Antes de desmoldar decoramos con la mermelada de melocotÃ³n o albaricoque y decoramos con virutas de chocolate, almendras crocantes, pistachos picadosâ?!

Consejo: Mejor hacerlo de vÃ¡spera. Podemos sustituÃ­r el azÃºcar por edulcorante y poner la cantidad deseada, la mermelada puede ser sin azÃºcar, si no sois muy golosos. Decoramos justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Galletas
3. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Quesos
7. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 17, 2021

Autor

admin

default watermark