

Cheesecake de chocolate

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Me ha parecido muy sencilla, no necesita horno y para el buen tiempo es estupenda, porque es un postre frío.

Esta vez he usado moldes individuales de silicona, pero también se puede hacer en un único molde, pero tiene que ser desmoldable.



Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes individuales, me han salido nueve).

- * 200 gr de galletas de chocolate. Yo no encontré, pero he utilizado las galletas de Príncipe, les he quitado una de las tapas con ayuda de un cuchillo. El paquete es de 250 gr, pero al quitarle la tapa es el peso ideal.
- * 50 gr de mantequilla.
- * 10 gr de queso de untar, he puesto Filadelfia.
- * 100 gr de azúcar.
- * 100 ml de leche evaporada.

- * 1 hoja de gelatina.
- * 100 gr de chocolate de cobertura, he puesto el de Nestlé postres.
- * 3 yemas de huevo.

Preparación:



Ponemos la hoja de gelatina a remojar en agua fría y reservamos.
Quitamos una de las tapas de galleta a las galletas y reservamos.



Ponemos la mantequilla en un bol y la derretimos al micro. Troceamos las galletas, en trozos pequeños (este paso lo pod is hacer con la batidora, con el accesorio para moles) y las mezclamos con la mantequilla, cuesta un poco, pero queda una pasta con la que cubriremos los moldes, o el molde, elegidos.

default watermark

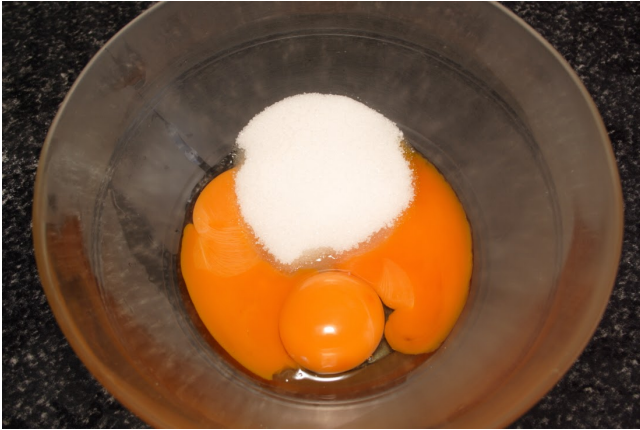


En una olla pequeña ponemos a calentar le leche evaporada con la mitad del azúcar y el chocolate. Cuando éste empiece a derretirse, mezclamos bien y agregamos la hoja de gelatina hidratada y escurrida. Apagamos el fuego y añadimos el queso y mezclamos bien, que quede todo integrado. Dejamos templar.

En un
bol



colocamos las yemas y la otra mitad del azúcar, y montamos todo con la varilla, tiene que duplicar el tamaño y quedar blanquecina la mezcla.



Una vez montadas las yemas echamos la crema de chocolate, mezclamos bien para que quede homogénea y vertemos todo en los moldes (o molde) cubiertos con la pasta de galletas. Metemos en el frigorífico y servimos frío.





Consejo: Es mejor hacerlo de vÃspera. Porque queda todo cuajado. Para poder dejarlos en la nevera, los pondremos en una bandeja, asÃ serÃj mas fÃcil y evitaremos que se nos caigan.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 24, 2015

Autor

admin

default watermark