



Cheesecake de limón

Descripción

default watermark



Estas recetas son las que apetecen en verano, que sean fresquitas y que no necesiten demasiada elaboración, que con pocos ingredientes hagamos un postre rico.

Ingredientes: (Dependiendo de los recipientes nueve unidades).

Para la base.

- 180gr de galletas. Las que os gusten.
- 120 gr de mantequilla.

Para la crema de queso.

- 375 de queso cremoso tipo Filadelfia. O vuestro favorito.
- 150 gr de azúcar.
- 400 ml de nata para montar.
- 150 ml de zumo de limón.
- 5 hojas de gelatina neutra.

Para decorar.

Ralladura de limón, galletas trituradas, virutas o pepitas de chocolate

Preparación:

Escogemos los recipientes de presentación y reservamos.

Metemos el brick de nata y el bol en la nevera como mínimo 2 horas antes de la preparación del postre.

Lavamos bien un limón (el que vayamos a rallar) con la cáscara y reservamos.

Ponemos a hidratar la gelatina en agua fría. Reservamos.

Preparamos el zumo de limón, lo dejamos en un cazo y reservamos.

Trituramos las galletas en un mortero o con el accesorio de la batidora. Las pasamos a un bol y agregamos la mantequilla a punto pomada o fundida en el microondas. Mezclamos bien.



Repartimos en los cuencos, vasos o como en este caso, copas elegidas y reservamos.



default watermark

Pasamos el cazo del zumo de limón al fuego, añadimos el azúcar y llevamos a ebullición.



Retiramos del fuego, agregamos las hojas de gelatina **bien escurrida**, removemos bien hasta que se disuelvan y dejamos templar la mezcla para añadir el resto de ingredientes.



default watermark

Sacamos la nata y el bol de la nevera, en ese bol frío montamos la nata con las varillas eléctricas. No es necesario que monte del todo, si no que tenga una textura cremosa.



Una vez templada la mezcla del zumo de limón, incorporamos el queso crema, removemos bien hasta que quede todo bien ligado.



Vamos incorporando **poco a poco** la mezcla anterior a la nata, con ayuda de una espátula de silicona, con movimientos envolventes, hasta quede una crema homogénea.



Repartimos, con ayuda de una cuchara, nuestra crema sobre la base de galleta de cada recipiente, damos unos golpecitos en la encimera para eliminar las posibles burbujas.



default watermark

Dejamos reposar en el frigorífico, tapados con film transparente, durante al menos 6 horas. Que la crema de queso quede cuajada por completo y coja la consistencia deseada.

Justo antes de servir, sacamos el postre de la nevera y decoramos: con virutas o pepitas de chocolate, ralladura de limón, cacao en polvo, galletas trituradas

¡Un postre digno del mejor chef!



Consejo: He preparado todo el postre con antelación, dejando para el último momento la decoración. La galleta de la base no es necesario que quede como polvo, aunque queden trozos no demasiado grandes, no importa.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 7, 2017

Autor

admin

default watermark