

Cheesecake con frutos rojos

Ingredientes

Base:

Galletitas dulces 300grs.
Manteca 150grs.

Relleno:

CasanCrem 750grs.
Huevos 4 unidades
Azúcar 220grs.
Crema de leche 150cc.
Harina 40grs.
Esencia de vainilla 2cdas.

Cubierta:

Frutos rojos (frutillas, frambuesas, etc) 300grs.
Mermelada o coulis de frutos rojos 200grs.

Preparación

1º Paso

Poner el CasanCrem a temperatura ambiente en un bowl y batirlo.

2º Paso

Agregar los huevos de a uno y batir.

3º Paso

Agregar azúcar y seguir batiendo.

4º Paso

Agregar esencia de vainilla.

5º Paso

Agregar harina tamizada, la crema de leche, batir y dejar reposar.

6º Paso

Para la base: procesar las galletitas y mezclar con la manteca.
Integrar bien.

Tip: Se puede probar con galletitas de otros sabores como: coco, chocolate, limón etc.

7º Paso

Cubrir el molde con las galletitas.

8º Paso

Cubrir con la mezcla de CasanCrem. Tapar con papel aluminio y hornear por 1 hora y 15 minutos.
Apagar el fuego y dejar enfriar en el horno durante 1 hora.
Llevar a la heladera por 3 horas.

TIP: Dejando que el Cheesecake se enfríe dentro del horno, evitamos que se formen grietas en la parte superior.

9º Paso

Cubrir con mermelada o coulis de frutos rojos.

10° Paso

Cubrir la mermelada o coulis con frutos rojos.

Tip: ¿Te encantan las tortas con frutos rojos? ¡En www.casanhhelp.com podés encontrar un montón de recetas!