

CHEESECAKE TRADICIONAL CON FRUTILLAS



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	465 Kcal
Proteínas:	8.9 g
Grasa Total:	35.1 g
Colesterol:	177 mg
H. de Carbono:	29.7 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	249 mg

Ingredientes

Para la masa

- ½ Paquete de galletas de mantequilla MCKAY®
- 2 Cucharadas de mantequilla

Para el relleno

- 2 Paquetes de queso crema
- ½ Taza de azúcar
- 3 Yemas
- 1 Tarro grande de crema espesa NESTLÉ®
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Cucharadas de maicena
- 3 Claras
- 1 ½ Taza de fruta (frambuesa, frutilla, arándanos)

Preparación

1.- Para la base del cheesecake, muele las galletas de mantequilla MCKAY® con la ayuda de una máquina 1-2-3. Una vez listas, agrega en este mismo recipiente la mantequilla derretida y procesa nuevamente para unir bien ambos ingredientes. De inmediato deja esta preparación en la base de un molde desmontable de 20 a 24 cm de diámetro y presiona hasta dejarla bien extendida. Lleva al congelador mientras avanzas con el siguiente paso.

2.- Paralelamente, corta el queso crema en trozos y déjalo en un bowl junto con el azúcar. Bate a velocidad alta hasta conseguir que el queso se ablande y quede como la textura de una crema. Añade las yemas de huevo, la crema espesa NESTLÉ® con la esencia de vainilla y la maicena, bate nuevamente hasta integrar bien todos los ingredientes. Deja reposar unos minutos.

3.- De inmediato en otro bowl bate las claras de huevo a nieve y una vez listas intégralas al batido anterior con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar. Retira el molde del congelador y vierte toda la mezcla recién preparada, remueve levemente para que quede bien distribuida y cubre el molde con papel aluminio. Lleva a horno pre-calentado a 170°C y hornea durante 40 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje completamente y se dore la superficie.

4.- Una vez listo, retira del horno y deja entibiar. Pasa una espátula o cuchillo por todo el borde para despegarlo y luego desmóldalo cuidadosamente. Refrigerar durante una hora y al momento de servir acompaña con las frutillas laminadas.

Nota

Si deseas puedes acompañar tu preparación con una salsa de berries o frutillas más acorde con la fruta que decorarás tu cheesecake.

