



OUR RECIPES

CHEESECAKE DE CREMA DE ORUJO (CRISTINA FLOR)



INGREDIENTS:

Para la base:

120 gr de galletas María

50gr de mantequilla

Para el relleno:

400gr de queso Philadelphia

2 cucharadas de haría

160 gr de azúcar blanco

3 huevos

100 ml de crema de licor de orujo

Para la crema:

100gr de chocolate blanco

60 gr de nata para montar

Un poco de crema de orujo

Pepitas de chocolate para decorar

PREPARATION:

-triturar las galletas, derretir la mantequilla y mezclar

-rellenar la base del molde y reservar en la nevera

- precalentar el horno a 160°C

- mezclar el queso con el azúcar y la harina

- añadir los huevos uno a uno hasta que se integren

-añadir la crema de orujo

Sacar el molde de la nevera y añadir la mezcla

- al horno 25 minutos a 160°, cuando acabe bajar la temperatura a 120° y dejarlo 60 minutos más

- una vez que sacado del horno este a temperatura ambiente, hacer el ganaché

- poner en un cazo la nata hasta que eche a hervir y añadir el chocolate blanco. Mover hasta que se haya derretido, añadir un chorrito de crema de orujo

-poner el ganaché por encima una vez esté templado, decorar con pepitas de chocolate

Y a la nevera 3h antes de consumir