



NUESTRAS RECETAS

CHEESECAKE DE CREMA DE ORUJO (CRISTINA FLOR)



INGREDIENTES:

Para la base:

120 gr de galletas María

50gr de mantequilla

Para el relleno:

- 400gr de queso Philadelphia
- 2 cucharadas de harina
- 160 gr de azúcar blanco
- 3 huevos
- 100 ml de licor de Crema de Orujo Panizo

Para la crema:

- 100gr de chocolate blanco
- 60 gr de nata para montar
- Un poco de Crema de Orujo
- Pepitas de chocolate para decorar

PREPARACIÓN:

- 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 Panizo

- Sacar el molde de la nevera y añadir la mezcla

- Meter al horno 25 minutos a 160°, cuando acabe bajar la temperatura a 120° y dejarlo 60 minutos más
- Una vez que sacado del horno esté a temperatura ambiente, hacer el ganaché
- Poner en un cazo la nata hasta que empiece 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.
- Dejar reposar en la nevera 3 horas antes de consumir