



CHEESECAKE DE CUAJADA DE OVEJA Y MANGO

Sylvain Vernay @sylvain_vernay

INGREDIENTES (8 RACIONES)

Para la base

150 g de almendras enteras crudas
100 g de anacardos crudos
50 g de semillas de lino dorado
50 g de coco rallado
200 g de dátiles sin hueso
20 g de aceite de coco

Para la crema de cuajada

2 Cuajadas de Oveja de Goshua
200 g de leche de oveja
30 g de sirope de dátiles
2,5 g de agar-agar
Las semillas de una vaina de vainilla
(o extracto de vainilla)

Para la cobertura de mango

150 g de mango maduro
100 g de agua (mejor filtrada)
2 g de agar-agar



PREPARACIÓN

- 1 | Para preparar la base de la cheesecake tritura las semillas de lino en un procesador de alimentos. Añade los demás ingredientes y tritura hasta obtener una textura arenosa gruesa y un poco pastosa.
- 2 | Engrasa ligeramente los moldes o aros con aceite de coco (u otro aceite vegetal) y extiende la base procurando igualar bien la superficie y los bordes, y que no quede ningún hueco ni grieta.
- 3 | Guarda los moldes o aros forrados en la nevera.
- 4 | Una vez hecho esto, empieza a preparar la crema de cuajada.
- 5 | En el bol de una batidora, introduce todos los ingredientes excepto el agar-agar. Bate bien hasta que no quede ningún grumo.
- 6 | Pon la mitad de esta crema en una cacerola (la otra mitad la dejamos en la batidora) y caliéntala. Cuando esté a punto de hervir, añade el agar-agar y mezcla bien con una varilla. Deja la crema en el fuego sin dejar de batir durante un par de minutos.
- 7 | Vuelve a introducir la crema caliente en la batidora y bate todo unos segundos hasta que la mezcla esté integrada.
- 8 | Vierte la crema de cuajada sobre la base sin llenar el molde hasta el borde, ya que después debes poder añadir la cobertura.
- 9 | Guarda los cheesecakes en la nevera.
- 10 | Cuando la crema de cuajada haya cuajado y esté fría (al menos 1 hora), empieza con la cobertura de mango. Repite el mismo proceso que para la crema. En el bol de la batidora



Productos Goshua
Cuajada de Oveja



CHEESECAKE DE CUAJADA DE OVEJA Y MANGO

Sylvain Vernay @sylvain_vernay



introduce todos los ingredientes excepto el agar-agar y tritura.

11 | Introduce la mitad de la cobertura de mango en una cacerola (la otra mitad la dejamos en la batidora) y caliéntala. Cuando esté a punto de hervir, añade el agar-agar y mezcla bien con una varilla. Dejas la cobertura en el fuego sin dejar de batir durante un par de minutos.

12 | Vuelve a introducir la cobertura caliente en la batidora y bate todo durante unos segundos hasta que la mezcla esté integrada.

13 | Vierte la cobertura encima de la crema de cuajada fría y mete los cheesecakes en la nevera hasta el momento de servir.

Sugerencias

Las indicaciones son para 2 cheesecakes de 15 cm.



Productos Goshua

Cuajada de Oveja