



CHEESECAKE DE CREMA DE CHOCOLATE BELGA

Patri Tena @tictacyummy

INGREDIENTES (6 - 8 RACIONES)

Para la base

150 g de galletas tipo Digestive
1 cucharada de cacao en polvo
50 g de mantequilla derretida

Para el relleno

300 g de queso crema a temperatura ambiente
150 g de Crema de Chocolate Belga de Goshua
1 cucharada de cacao en polvo
50 g de azúcar moreno triturado
2 huevos M
1 yema

Para decorar

Cacao en polvo
Menta fresca
Frutos rojos



PREPARACIÓN

- 1 | Precalienta el horno 150°C con calor arriba y abajo.
- 2 | Prepara una bandeja de refractaria con agua para ponerla en la base del horno al introducir los cheesecakes.
- 3 | Engrasa los aros de repostería.
- 4 | Para la base, prepara las migas triturando las galletas con un rodillo en una bolsa de congelar o en una batidora de vaso americano o similar.
- 5 | Ponlo en un bol pequeño y mezcla bien con la cucharada de cacao.
- 6 | Añade la mantequilla derretida y mezcla todo hasta que las migas estén húmedas.
- 7 | Coloca los aros en una bandeja de horno cubierta por papel de horno. Rellena la base con la mezcla presionando hasta que la masa se compacte.
- 8 | Llévalo al horno hasta el momento de rellenar.
- 9 | Ahora, es el momento de preparar el relleno. Coge un bol y añade el queso crema a temperatura ambiente. Ablándalo un poco para que tenga una textura más cremosa.
- 10 | Añade la Crema de Chocolate Belga de Goshua y el azúcar molido.
- 11 | Mezcla hasta obtener una crema homogénea.
- 12 | Añade uno a uno los huevos y la yema, integrando bien tras cada poner cada uno.
- 13 | Rellena las tartaletas con la crema y llévalo al horno durante 25 minutos.
- 14 | Una vez pasado ese tiempo, deja enfriar las cheesecake sobre una rejilla y, después, mételas en el frigorífico.
- 15 | Para servir, desmolda, espolvorea con cacao y decora con menta y frutos rojos.

Sugerencias

Puedes sustituir los aros de repostería por un único molde desmontable.



Productos Goshua

Crema de Chocolate Belga