

Tarta de Queso (Cheesecake)

Ingredientes para la Tarta de Queso (Cheesecake):

2 paquetes de queso crema de 8 oz a temperatura ambiente.

1 paquete de galletas María (u otra de su agrado).

3 huevos.

¾ de taza de azúcar

100 gramos de mantequilla.

1 taza de mermelada de cualquier frutilla que sea de su gusto.



Preparación de la Tarta de Queso (Cheesecake):

Paso 1: Precalentar el horno a 180° C. Derretir la mantequilla teniendo en cuenta que no se queme. Lo ideal es apagar el fuego cuando se haya derretido la mitad del bloque.



Paso 2: Colocar en la licuadora o en el ayudante de cocina las galletas para molerlas.



Paso 3: Luego que están listas agregar la mantequilla derretida y volver a batir 1 min.



Paso 4: Usar un molde de fondo falso o molde redondo de 23 cm de diámetro previamente untado. Colocar esta mezcla en un molde de mantequilla y galletas, luego presionarlo para formar una capa delgada en el fondo del molde (solo en el fondo del molde). Guardar en nevera.



Paso 5: Ahora preparamos la mezcla añadiendo al recipiente de la batidora el queso crema, los huevos y el azúcar. Batir hasta que la masa sea completamente lisa y suave.



Paso 6: Verter la masa sobre la capa de galletas, de manera que quede uniformemente distribuida.



Paso 7: Hornear a 180° C hasta que este ligeramente dorado.



Paso 8: Dejar enfriar completamente y colocar en la nevera por lo menos 2 horas.



Paso 9: La salsa como dije antes puede ser cualquiera incluso un jarabe de chocolate. La que se ve en las fotos es una salsa que prepare con frambuesas (pronto lo publicare la receta). Deje algunas frambuesas para guarnición.

Programando la vida