

I N G R E D I E N T E S

Cheesecake Marmolado sin Horno

300gr de galletitas melitas
1 1/3 taza de nueces picadas
150 gr de mantequilla
pizca de sal
400 gr de queso crema
1 cdita esencia de vainilla
250 gr de azúcar
250 gr de crema

Ralladura de 1 limón
Jugo de 2 limones
1 sobre de gelatina sin sabor
1 taza de frutos rojos
3 cdas de azúcar
1 cdita maicena
1 cdita de jugo de limón

P R O C E D I M I E N T O

Para la base

- 1- Moler 300 gr de galletitas melitas o alguna rica de vainilla + 1/3 de taza de nueces picadas + 150 gr de mantequilla derretida + una pizca de sal.
- 2- Procesar
- 3- Forrar un molde de 24 cm con la preparación.
- 4- Llevar a la heladera por 30 min o al freezer por 15 min

Relleno

- 1- En un bol mezclar 400 gr de queso crema + una cucharadita de esencia de vainilla + 250 gr de azúcar + 250 de crema + ralladura de 1 limón.
- 2- En un bol chiquito poner jugo de 2 limones y un sobre de gelatina sin sabor. Llevarlo al microondas por 20 segundos, mezclarlo y agregarlo a la preparación.
- 3- Poner el relleno sobre la masa y llevarlo a la heladera.
- 4- Mientras, en una cacerolita poner una taza de frutos rojos + 3 cucharadas de azúcar. Llevar a fuego bajo y revolver hasta que esté bien integrado. Con ayuda de un pisapapas aplastar los frutos rojos. Agregar 1 cucharadita de maicena diluida en una cucharadita de jugo de limón y revolver por 3 minutos o hasta que esté espeso.

Poner sobre el cheesecake en forma de puntos y con ayuda de un palillo hacer garabatos (así se va metiendo el dulce adentro y dejando dibujo).

Que vuelva a la heladera por lo menos 4 horas (con el tiempo se pone mas rico)

