CHEESECAKE CON MORAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Tarta de queso con base de galletas y cobertura de mermelada casera de moras.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 PAQUETE de GALLETAS
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 500 GR. de QUESO DE UNTAR
- 3 HUEVOS
- 75 GR. de HARINA
- 1 CUCHARADITA de VAINILLA
- 200 GR. de AZÚCAR
- 1 LIMÓN ZUMO
- 250 GR. de MERMELADO MORAS

Preparación:

Paso 1

Para la base de galletas, trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla derretida, cubrimos la base de nuestro molde y dejamos en la nevera mientras preparamos la crema. Mezclamos en un bol el queso, con el azúcar la vainilla y el zumo de limón, añadimos los huevos de uno en uno, sin dejar de batir, y por último añadimos la harina. Echamos sobre la base de galletas y horneamos a 200º durante 15 minutos. Para la crema de moras he utilizado una mermelada casera de moras, que tenía en la despensa, hacía tiempo que mi vecina me la había traido, y he aprovechado para incorporarla en esta receta, como sabeís la receta original americana lleva arándanos o fresas, pero podeís añadir cualquier fruto rojo.