

Cheesecake laborioso de tiramisú



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

Creador: Monónimo



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Mucho jaleo pero muy buen resultado, espero que tengáis mucho tiempo libre...

Ingredientes para 6 personas :

- Base:
- 65 g. de Chocolate negro
- 50 g. de Azúcar
- 65 g. de Mantequilla
- 40 g. de Harina
- 1 Huevo
- 1 cucharadita de Licor Amaretto
- 2 g. de Café soluble
- 7 Bizcochos de soletilla
- Para mojar los bizcochos
- 2 cucharadas de Gelatina neutra en polvo
- 50 ml. de Agua
- 1 cucharadita de Licor Amaretto
- Relleno:
- 350 g. de Queso de untar
- 250 g. de Queso Mascarpone
- 140 g. de Azúcar
- 20 g. de Maizena
- 3 Huevos
- 2 Cucharaditas de Esencia de vainilla
- 100 ml. de Nata Líquida
- Decoración:
- 200 g. de Queso de untar
- 50 g. de Azúcar
- 4 g. de Café soluble
- 4 cucharadas de Agua

Preparación:

Paso 1

Vamos a trocear el chocolate y fundirlo al microondas (en golpes de 20 o 30 segundos, que se quema, oiga) una vez fundido dejamos enfriar y reservamos. Disolvemos en el Amaretto caliente el café instantáneo, dejamos enfriar y reservamos también. En un bol batimos el huevo y reservamos. En otro bol batimos la mantequilla, a punto de pomada, con el azúcar hasta que se esponje (adoro esta palabra). A continuación, le añadimos el chocolate fundido y... ¡batimos! Incorporamos la harina tamizada y mezclamos hasta que se integre perfectamente. Añadimos el huevo batido y el café disuelto en Amaretto, batimos todo muy bien. Vertemos la masa en un molde engrasado con mantequilla y sobre ella, los bizcochos, presionando hacia abajo y... ¡Al horno 170°C durante 10 minutos! Dejamos enfriar. A otra cosa, mariposa. Vertemos la gelatina en una cucharada de agua fría, dejamos reposar 5 minutos. Mientras, en un cazo, calentamos los 50ml de agua y añadimos el café soluble. Removemos hasta su total disolución, retiramos del fuego, le añadimos la gelatina, volvemos a remover y dejamos enfriar un poco antes de añadirle el licor de Amaretto. Cuando veamos que se espesa, la vertemos sobre la base, los bizcochos empezaran a absorberla. La metemos al congelador. Ponemos todos los quesos junto con la maicena en un bol y los batimos unos minutos a velocidad media-baja, el resultado será una mezcla suave. A continuación añadimos poco a poco el azúcar sin dejar de batir y seguidamente los huevos, siempre de uno en uno y esperando a que se incorporen. Añadimos la nata líquida y el extracto de vainilla. Batimos muy bien y vertemos con suavidad el relleno sobre nuestra base congelada. Metemos en el horno a 170°C durante 50-55 minutos, pasado este tiempo dejamos se vaya enfriando poco a poco mientras preparamos la parte superior. Para la Parte Superior empezamos por disolver el café en el agua caliente, reservamos. En un bol batimos el queso crema con el azúcar y a continuación añadimos la mitad del café, batimos. Esta mezcla la vertemos sobre nuestra tarta y la repartimos de una manera uniforme. Cogemos el café reservado y con una cuchara lo esparcimos irregularmente por la superficie. Con un palillo hacemos unos remolinos y así crearemos unas formas abstractas con el café. Tan solo queda meter la tarta de nuevo al horno unos 15 minutos a 120°C. Sacamos del horno y dejamos enfriar a temperatura ambiente, después la dejaremos en el frigorífico durante toda una noche.