

Cheesecake de chocolate



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** karmela



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 10 g de queso de untar
- 100 ml de nata
- 1 hoja de gelatina
- 50 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 200 g de galletas de chocolate
- 100 g de chocolate de cobertura
- 3 yemas
- 1 yogur

Preparación:

Paso 1

Muele las galletas de chocolate y mézclalas con la mantequilla derretida. Cubre el fondo de cuatro moldes individuales. Pon a calentar la nata en una cazuela con la mitad del azúcar y el chocolate. Cuando el chocolate se haya derretido, mezcla bien y agrega la hoja de gelatina remojada en agua fría. Añade también el queso y mezcla todo con unas varillas. Deja que se temple. En un recipiente coloca las yemas y la otra mitad del azúcar y monta las yemas con una batidora de varillas. Mézclalo con la mezcla de la nata y chocolate templado. Vierte la masa a los moldes y deja que se enfríe.