Cheesecake de chocolate blanco

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el relleno:
- 200 g de chocolate blanco Nestlé postres
- 190 g de queso mascarpone
- 60 g de nata 35%MG
- 2 huevos
- Para la base:
- 75 g de galletas Digestive
- 10 g de cacao en polvo
- 35 g de mantequilla fundida

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 100º. Triturar las galletas y mezclarlas con el cacao y la mantequilla. Cubrir la base de un molde alisando bien la superficie. Dejar reposar en la nevera. Mezclar el queso, la nata, los huevos y la vainilla. Derretir el chocolate y añadir. Mezclar hasta tener una crema sin grumos. Sacar el molde de la nevera y rellenar. Hornear 1 h aproximadamente y hacer la prueba del palillo. Dejar enfriar y reposar toda la noche en la nevera.