Cheesecake caramelo

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Nanah

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 160 g de galletas María
- 80 g de mantequilla
- 14 g de nueces
- Para la crema de caramelo y queso:
- 400 g de nata
- 400 g de azúcar
- 500 g de queso de untar
- 100 ml de leche
- 3 sobres de cuajada
- Nueces caramelizadas

Preparación:

Paso 1

La masa: Procesar las galletas junto con las nueces, incorporar la mantequilla derretida y mezclar bien. Poner la mezcla sobre la base de un molde de tarta de 20-22 cm, presionar bien y llevar a la nevera durante 1 hora aproximadamente. Crema de caramelo y queso: Colocar el azúcar en un cazo de fondo grueso y hacer un caramelo rubio. Retirar del fuego y agregar la nata templada con mucho cuidado. Remover hasta que se integre. Incorporar los sobres de cuajada previamente disueltos en la leche y cuando llegue a hervir, retirar. Volcarlo sobre el queso de untar y homogeneizar bien. Colocar la preparación sobre la base de galletas que ya estará bien fría y colocar en nevera hasta que cuaje. Al servir decorar con nueces caramelizadas.