

Cheesecake de chocolate



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

Creador: Estitxu **Recetizador:** Paquita Santfel



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Respetar los tiempos de enfriamiento para evitar que la tarta se quebraje.

Descripción:

Esta receta original de Alma Obregón está buenísima, con mi toque personal.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 tarrinas de 350 gr de philadelphia
- 215 azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 3 huevos
- 550gr de nata
- 570 gr de chocolate negro troceado
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180° . Engrasamos el molde desmoldable de 26 cm. preparamos la base de galleta con la oreo machacada y mezclamos con cuchara y media de mantequilla derretida hasta que nos quede una masa homogénea y con ella forramos la base del molde. (también queda bueno con galletas Digestive, o al gusto) 8 min en el horno

Paso 2

Vertimos en una cazuela la nata hasta que hierva, añadimos el chocolate sin dejar de remover hasta que este completamente disuelto. y reservamos.

Paso 3

En el vaso de la batidora, batimos el queso junto al azúcar a baja velocidad, añadimos los huevos y la esencia de vainilla y volvemos a batir. Añadimos a la mezcla anterior del chocolate. Vertemos en el molde y horneamos durante 15 minutos, bajamos a 120 ° durante 1 hora más. Dejamos enfriar a temperatura ambiente. guardar en el frigo mínimo un par de horas.

Paso 4

Antes de servir, preparar la salsa de chocolate hirviendo la nata, se le añade la cuchara y media mantequilla y el chocolate sin dejar de remover, hasta que espesa. Con ello decoramos nuestra cheesecake, además podemos añadirle springles varios.