Cheesecake de plátano

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 100 g de galletas digestive de avena con chocolate
- 75 g de mantequilla derretida
- 150 g de queso de untar
- 2 yemas de huevo
- 55 g de azúcar
- 125 g de nata 35% MG
- 3 hojas de gelatina
- 100 g de plátano maduro
- 35 ml de zumo de naranja

Preparación:

Paso 1

Forramos un molde desmontable de unos 15 cm de diámetro con papel de horno. Trituramos las galletas, les añadimos la mantequilla derretida y mezclamos bien. Cubrimos el fondo del molde y presionamos para igualarla. Reservamos en la nevera. Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en un poco de agua fría. Exprimimos la naranja y machacamos el plátano. Mezclamos, lo vertemos en un cacito y lo ponemos a fuego medio hasta que el plátano esté bien cocido. Reservamos, a temperatura ambiente. En un bol batimos el queso con el azúcar y las yemas hasta obtener una mezcla homogénea y densa. En otro bol semimontamos la nata

(espesa pero no firme). Mezclamos, con espátula, la nata batida con la crema de queso suavemente y sin batir. Reservamos. Escurrimos las hojas de gelatina y las agregamos a la mezcla de plátano. Mezclamos bien hasta que se haya disuelto completamente. Vertemos una pequeña cantidad de crema de queso sobre el plátano y removemos. Mezclamos completamente el plátano y la crema de queso con la espátula, con movimientos envolventes hasta que este uniforme. Vertemos la mezcla en el molde y refrigeramos al menos 2 horas.