Cheesecake con yema chamuscada

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** MARIBEL



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 750 g de queso de untar
- 200 ml de leche
- 300 ml de nata
- 1 vaina de vainilla
- 130 g de azúcar
- 4 huevos
- 2 yemas
- 125 g de galletas
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Calentamos en un cazo la leche con la nata y la vainilla, abierta a lo largo, hasta que esté a punto de hervir. Mientras tanto, mezclamos en un bol los huevos con el azúcar. Vertemos la leche caliente sobre la mezcla de huevos y azúcar. Mezclamos bien y lo volvemos a poner a fuego medio sin dejar de remover hasta que empiece a espesar. Apartamos del fuego y dejamos enfriar. Precalentamos el horno a 170º y ponemos un recipiente con agua en la parte más baja. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida, forramos con ellas la base de un molde desmontable y lo metemos en la nevera 15 minutos. Mezclamos la crema con el queso de manera que quede homogénea. Vertemos la mezcla en el molde e introducimos en el horno durante 50/60 minutos. Dejamos enfriar dentro del horno apagado. Una vez fría, la metemos en el frigorífico hasta el día siguiente. Al día siguiente, mezclamos dos yemas de huevo con cuatro cucharadas de azúcar, cubrimos la tarta con la mezcla y la quemamos con un hierro o un soplete de cocina.