Cheesecake bicolor con caramelo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 300 g de galletas Oreo molidas
- 100 g de mantequilla
- 600 g de queso de untar
- 4 cucharadas de zumo de limón
- 400 g de leche condensada
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 100 g de chocolate con leche
- 3 huevos
- Para el caramelo:
- 200 g de azúcar
- 30 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de nata 35% MG
- Para la ganaché:
- 100 ml de nata 35% MG
- 100 g de chocolate negro de cobertura
- Además:
- Nueces pecanas tostadas

Preparación:

Paso 1

Engrasamos un molde redondo desmontable de 24 cm. Lo forramos con papel de horno. Mezclamos las galletas con la mantequilla fundida. Ponemos esta mezcla en el molde y vamos presionando para que quede bien pegado. Forramos el molde por fuera hasta arriba y la base, tanto con plástico film como con papel de aluminio. No queremos que entre agua dentro. Guardamos en el frigorífico. Precalentamos el horno a 180º y calentamos agua en una cacerola. En un bol batimos el queso con la leche condensada. Añadimos el azúcar, el zumo de

limón, los huevos, y el extracto de vainilla. Batimos hasta que esté bien integrado. Fundimos el chocolate. Separamos 1/3 de la crema de queso y le ponemos el chocolate. Ahora vertemos en el molde sobre la base de las galletas oreo la crema de chocolate primero, y encima la blanca. Colocamos el molde sobre una fuente o bandeja de horno alta, rellenamos con agua caliente hasta la mitad del molde. Horneamos a 180º 1h más o menos. Sacamos el molde del horno y dejamos enfriar completamente. Una vez frio, cubrimos con film de cocina y dejamos en el frigorífico 8 horas. Salsa de caramelo: Calentamos el azúcar en un cazo sin removerlo. Dejamos que vaya deshaciéndose y cuando empiece a tomar color movemos el cazo para que se caramelice todo el azúcar por igual. Apartamos del fuego y añadimos la mantequilla poco a poco removiendo para que ligue bien. En otro cazo calentamos la nata y la echamos poco a poco a la mezcla de caramelo y mantequilla, teniendo la precaución de no quemarnos. Removemos constantemente mientras añadimos la nata y de nuevo ponemos al fuego y seguimos removiendo para que se integre todo bien. La crema debe hervir unos minutos, entre 2 y 5 para que espese bien. Dejamos que se enfríe fuera del fuego y luego conservamos en el frigorífico. Cobertura de chocolate: Troceamos el chocolate. Calentamos la nata sin que llegue a ebullición. La vertemos sobre el chocolate y dejamos reposar 1 minuto sin remover. Removemos despacio y dejamos enfriar. Sacamos la tarta del frigorífico. Desmoldamos. Ponemos una capa de caramelo por encima dejando que caiga por los lados. Metemos en el frigorífico hasta que se endurezca. Finalmente cubrimos con la cobertura de chocolate dejando también caer por los lados. Decoramos con nueces.