



Cheesecake de chocolate blanco

Nivel de dificultad: Fácil

Para doce personas

Tiempo de preparación: 20 min. más 4 horas mín. para enfriar

Ingredientes

Para la base de galleta:

- 1 175 grs de galletas tipo Digestive 0,32 €
- 2 50 grs de perlitas de chocolate 0,50 €
- 3 100 grs de mantequilla derretida 0,40 €

Para el relleno de queso:

- 1 350 grs de chocolate blanco 2,13 €
- 2 150 ml de nata líquida 0,35 €
- 3 450 grs de queso mascarpone (podéis usar mitad de queso crema tipo Philadelphia y mitad de mascarpone, pero a mi me encanta usar en esta tarta todo mascarpone) 3,51 €
- 4 3 cucharadas de azúcar 0,15 €
- 5 una vaina de vainilla o una cucharadita de vainilla en polvo 0,15 €
- 6 5 huevos 0,48 €
- 7 1 cucharada y media de harina 0,08 €

Para la cobertura:

- 1 150 grs de chocolate cobertura o para postres 0,66 €
- 2 50 grs de nata líquida 0,12 €
- 3 50 grs de mantequilla 0,20 €

Total 9,05 € entre 12 porciones generosas, 0,75 € por porción.

Utensilios

- 1 Molde desmontable
- 2 Batidora eléctrica o varillas
- 3 Boles, cucharas de madera y cuchillos
- 4 Cazos y Tablas de cortar
- 5 Horno y microondas





Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Esta tarta de chocolate iría muy bien con una horchata fresquita ahora que estamos en verano. La leche con las chufas realzan el sabor del chocolate y el queso y la combinación resulta muy apropiada. Otro día os dejo la receta para hacerla en casa, pero mientras tanto, podéis comprarla en heladerías, horchaterías, o en el súper. La de la marca Chufi no está mal si la tomáis helada y es muy barata: 1,20 € el litro.

Preparación

1. Triturar las galletas hasta que estén totalmente deshechas. Añadir las pepitas de chocolate y la mantequilla derretida. Mezclar bien con ayuda de una cuchara. Volcar sobre un molde desmontable. Poner en la nevera para que se enfríe y la mantequilla se endurezca mientras preparáis el resto de ingredientes.

2. Poner en un bol el chocolate blanco junto con la nata líquida y derretir en el microondas. Ir probando cada 30 segundos si el chocolate está derretido. Mezclar bien y dejar enfriar.

3. Batir el queso con el azúcar, la harina y la vainilla hasta que quede una mezcla uniforme.

4. Una vez conseguida una mezcla homogénea, añadir el chocolate blanco derretido. Mezclar y añadir uno a uno los huevos.

5. Con ayuda de una cuchara, volcar la mezcla con cuidado en el molde con la base de galletas.

6. Hornear a 170º durante unos 45 minutos, teniendo cuidado de que no se queme por arriba. La tarta deberá estar un poco blanda en el centro. Sacar del horno. Esperar a que se enfríe totalmente a temperatura ambiente.

7. Una vez la tarta esté fría pasamos a preparar la cobertura de chocolate, poner en un bol el chocolate troceado, la mantequilla y la nata líquida. Ir calentando de 30 en 30 segundos para que el chocolate no se queme. Es mejor ser paciente y hacerlo poco a poco, porque si nos pasamos, el chocolate se quemará y no podremos usarlo.





Loleta

Life, Market & Cooking



8. Volcar la crema de chocolate sobre la tarta y dejar enfriar. La crema debe enfriarse bien para que al cortar la tarta, el chocolate no se derrumbe.

Esta tarta sorprende siempre porque todos esperan una tarta de queso tipo Philadelphia. La mezcla de mascarpone con chocolate blanco hace que la tarta sea especialmente cremosa y su sabor siempre da lugar a las adivinanzas, porque casi nadie es capaz de averiguar de qué está hecha. ¡Animaos porque os va a encantar!.

