

CHEESCAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Base:

- 1 paquete de galletitas de chocolate
- 100 g de manteca derretida

Relleno:

- 450 g de queso crema
- 175 g de crema
- 40 g de almidón de maíz
- 120 g de azúcar
- 1 cdta. vainilla
- 3 huevos

• 10 u. Barritas de Chocolate Negro

Ganache:

- 200 g de crema
- 13 u. Barritas de Chocolate Negro

• Tiempo de Preparación: 2 horas

- Porciones: 8-10
- Dificultad: Media

PREPARACIÓN

- Para la base, moler las galletitas y agregarles la manteca derretida.
- Unir bien. Colocar en un molde, presionar bien y llevar a un horno a 180° por 10 minutos.
- Reservar. Para el relleno, colocar en un bowl el queso crema, la crema, el almidón de maíz, el azúcar y la vainilla.
- Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Incorporar los huevos de a uno y mezclar bien.
- Por último, agregar el chocolate derretido. Poner la preparación en el molde y llevar a un horno a baño maría por 50-60 minutos.
- Retirar y enfriar por un mínimo de 3 horas en la heladera.
- Para la ganache, llevar la crema a ebullición y volcar sobre el chocolate picado. Mezclar bien y colocar sobre el cheesecake.
- Dejar enfriar.