

Churro Cheesecake



Tiempo de
preparación

120 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

INGREDIENTES

Para la base:

1 ½ tazas de galletas de canela trituradas

¼ de taza de mantequilla

Para el relleno:

4 piezas de Huevo San Juan

680 g de queso crema

1 ½ tazas de crema para batir

1 taza de azúcar

2 cucharadas de vainilla

Para la costra de churro:

2 cucharadas de harina

¼ de taza de azúcar

1 cucharada de mantequilla derretida

2 cucharadas de canela en polvo

Para la decoración de chocolate:

1 taza de chocolate de mesa

1 ½ tazas de crema para batir

1 taza de chocolate oscuro

Mini churros para decorar

Preparación

1. En un bowl mezcla las galletas con la mantequilla. Vierte la mezcla de galleta en el fondo de un molde para pastel previamente engrasado con mantequilla y cubierto por completo con papel encerado; con una cuchara aplasta para que quede compacto. Lleva a congelación por 30 minutos.

2. Con un batidor globo suaviza el queso crema, una vez que tenga la consistencia suave, agrega la crema para batir, el azúcar y la vainilla. Bate por 5 minutos hasta tener una mezcla homogénea.

3. Agrega las piezas de Huevos San Juan® y mezcla por 5 minutos. Reserva.

4. En un bowl mezcla la azúcar morena con la canela, la harina y la mantequilla. Reserva.

5 Vierte la mezcla de cheesecake en el molde donde colocaste la galleta y con ayuda de una espátula, alisa la parte superior. Cubre el cheesecake con la mezcla de azúcar, canela, mantequilla y harina. Hornea por 1 hora y 20 minutos a 180 °C. Retira del horno y refrigera por una hora.

6 Calienta la crema para batir. En un bowl agrega el chocolate de mesa y encima la crema para batir caliente, mezcla y agrega el chocolate oscuro, deja enfriar por 20 minutos. Con una batidora de mano bate hasta montar por 2 minutos.

7 Usa una manga con duya rizada para decorar la orilla del cheesecake con la crema de chocolate y encima coloca los mini churros.