

Cheesecake blanco y negro sin azúcar



Elementos del invento:

para la base

- 200 gr de galletas sin azúcar y sin fructosa (ésta también eran sin sal)
- 60 gr de margarina sin sal
- una chorradita de leche

para el relleno:

- 300 gr de queso de untar
- 3 cucharaditas de edulcorante líquido
- 25 gr de yogur desnatado
- 300 ml de nata
- 1 sobre de gelatina
- agua
- 175 gr de chocolate negro sin azúcar
- 175 gr de chocolate blanco sin azúcar (a mi me ha costado mucho encontrarlo, pero después de recorrerme numerosos supermercados e hipermercados, lo he encontrado en Carrefour).

Elaboración de los elementos:

En primer lugar como siempre preparamos la base en el molde elegido. Trituramos las galletas, fundimos la margarina y se la añadimos a las galletas trituradas junto con una chorradita de leche, hasta que nos quede una masa

semejante a la arena mojada. Distribuimos en el molde y reservamos en el frigorífico.

A continuación batimos el queso junto con el edulcorante y el yogur.

Batimos la nata un poco, sin que llegue a montar y lo añadimos a la mezcla.

Disolvemos la gelatina en agua y la añadimos también.

Dividimos la mezcla en dos partes, añadiendo a cada una de ellas el chocolate derretido al baño maría.

Vertemos las mezclas de manera alternativa a cucharadas en el molde y si hace falta removemos un poco con la punta de un cuchillo.

Reservar en la nevera hasta que cuaje.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>