

Raspberry cheesecake



Ingredientes:

coulis de frambuesa:

- 300 gr de frambuesas
- 100 gr de azúcar glass

base de galleta:

- 200 gr de galleta tipo digestive
- 125 gr de mantequilla

relleno:

- 500 gr de queso de untar
 - 100 gr de azúcar
 - 9 láminas de gelatina
 - 6 cucharadas de agua
- 300 gr de coulis de frambuesa
 - 200 gr de nata 35% M.G.

Preparación:

coulis de frambuesa:

En un bol mezclamos las frambuesas con el azúcar glass. Trituramos con la batidora y pasamos por un colador o chino. Reservamos.

base de galleta:

Trituramos las galletas. Derretimos la mantequilla y la mezclamos con las galletas trituradas hasta que se asemeje a la textura de la arena mojada. Extendemos sobre el molde elegido (protegido con papel de hornear) y refrigeramos.

relleno:

Batimos ligéramente la nata y reservamos.

Hidratamos la gelatina y reservamos.

Mezclamos el queso crema con el azúcar. Añadimos el coulis.

Calentamos las 6 cucharadas de agua y añadimos la gelatina hidratada y bien escurrida.

Vertemos sobre la mezcla de queso removiendo bien.

Por último añadimos la nata con movimientos envolventes. Volcamos sobre el molde y refrigeramos durante al menos 4 horas.

[conlaszarpasenlamasa](#)