



LIMONCELLO
cheesecake

Ingredientes para un molde de 20 cm de
diámetro:

base:

200 gr de galletas rellenas de crema de
limón

80 gr de mantequilla con sal

relleno:

300 gr de queso de untar

250 gr de mascarpone

200 gr de nata 35% M.G.

225 gr de azúcar

ralladura de 1 limón

90 ml de limoncello

1 sobre de gelatina neutra en polvo (6 gr)

menta o hierbabuena

Preparación:

base:

Derretimos la mantequilla en el microondas, reservamos.

Trituramos las galletas hasta pulverizarlas, añadimos la mantequilla derretida y mezclamos hasta que parezca arena mojada.

Cubrimos la base de nuestro molde con la mezcla y refrigeramos.

relleno:

En un bol mezclamos los dos tipos de queso, untar y mascarpone, junto con el azúcar y la ralladura de limón, mezclamos.

Montamos la nata y refrigeramos.

Calentamos el limoncello y deshacemos la gelatina neutra en polvo, vertemos en la mezcla de queso y mezclamos bien. A continuación, añadimos la nata y mezclamos con movimientos envolventes.

Sacamos el molde del frigorífico y vertemos la mezcla, alisamos y refrigeramos de nuevo durante -al menos- 4 horas.

A la hora de servir, decoramos con menta o hierbabuena, que además le aportará un refrescante toque a nuestra tarta de queso.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

