

straciatella cheesecake

Ingredientes para un molde de 18 cm de diámetro:

base:

150 gr de galletas tipo Digestive

75 gr de mantequilla con sal

tarta de queso:

6 hojas de gelatina

400 gr de queso de untar

100 gr de azúcar

200 ml de nata 35% M.G.

65 ml de leche

150 gr de chips de chocolate

para decorar:

onzas de chocolate al gusto

Preparación:

base:

Forramos el molde elegido con papel de hornear.



Derretimos la mantequilla.

Trituramos las galletas, añadimos la mantequilla y mezclamos.

Rellenamos el fondo del molde formando una capa uniforme. Refrigeramos.

tarta de queso:

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

Batimos el queso crema junto con el azúcar.

Calentamos la leche en el microondas y añadimos las hojas de gelatina escurridas. Mezclamos con el queso.

Montamos la nata y añadimos a la mezcla de queso.

Finalmente, incorporamos los chips de chocolate, mezclamos.

Vertemos sobre la base de la tarta y refrigeramos un mínimo de 12 horas (toda la noche)

decoración:

A la hora de presentar, troceamos unas onzas de chocolate y colocamos encima de la tarta.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

