Cheesecake con salsa de frambuesa sin cocción

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **4**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/cheesecake-con-salsa-de-frambuesa-sin-coccion

Preparación

Para la salsa de frambuesa: En una cacerola pequeña, mezcle el azúcar y la fécula hasta que estén bien mezclados. Añada el agua fría, el jugo de limón y las frambuesas. Cocine a fuego medio, revolviendo con frecuencia, hasta que la mezcla empiece a hervir. Deje que la mezcla hierva suavemente unos 5 minutos revolviendo constantemente y reducir la temperatura ligeramente si es necesario para evitar las salpicaduras, hasta que la salsa haya espesado. Retire del fuego y pasar la mezcla con un colador de malla fina en un tazón o recipiente hermético. Cubra y refrigere. Para la mousse de queso: En un tazón, con una batidora eléctrica a velocidad alta, batir la crema de leche hasta que se formen picos suaves. Añadir el jarabe de maíz y batir hasta alcanzar punto de nieve, aparte. En otro tazón, usando una batidora eléctrica a velocidad media-alta, batir el queso crema hasta alcanzar una consistencia muy suave y esponjosa, unos 3 minutos. Mezclar el azúcar en polvo y la vainilla. Vuelque la mitad de la mezcla de crema

Ingredientes

- Salsa de frambuesa: 2 cucharada/s Azúcar
- 1-1/2 cucharadita/s Fécula de maíz
- 1/3 taza/s Agua
- 1/2 cucharadita/s Jugo de limón
- Mousse de queso: 225 gramo/s Queso Crema
- 2/3 taza/s Azúcar impalpable
- 2/3 taza/s Crema de leche
- 1/2 cucharadita/s Jarabe de Maíz
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- Para la base: 3/4 taza/s Galletitas dulces trituradas
- 1-1/2 cucharada/s Azúcar negra
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1/8 cucharadita/s Canela en polvo
- 1-1/2 taza/s Frambuesas

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Día Especial, Día Especial, Día de San Valentín, Día de San

batida en la mezcla de queso crema y mezcle hasta que se combinen, luego agregar la otra mitad restante. Cubra el tazón con papel plástico y refrigerar por 2 horas (o hasta 8 horas si es necesario). Para la corteza de galleta: En un tazón pequeño, mezcle las galletitas trituradas, el azúcar negra y la canela. Con un tenedor o la punta de los dedos limpios, mezclar la manteca derretida hasta que la mezcla esté uniformemente humedecido. Cubra el tazón y refrigere hasta que esté listo para armar los cheesecakes. Para el montaje: Nota: Armar justo antes de servir para obtener los mejores resultados. Retire las mezclas preparadas del refrigerador. Divida la mezcla de galletitas entre 4 vasos pequeños o copas de postre, cubriendo 1/4 de cada uno, presione ligeramente bien hacia el fondo. Coloque un poco de la mousse de queso sobre cada copa de postre. Vierta salsa de frambuesa y adorne con hojas de menta, si lo desea.

Valentín, Día de San Valentín, Primavera, Primavera, Verano, Todo el año, Todo el año, Costosa, Costosa, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Para/con niños, Gourmet, Gourmet, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre, Postre, Postre, Dulces, Dulces, Dulces