

Cheesecake de chocolate con cerezas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cheesecake-de-chocolate-con-cerezas>

Preparación

Colocar los tres primeros ingredientes en un procesador de alimentos hasta formar un arenado húmedo. Colocar una base de papel pergamino en el fondo de un molde redondo desmontable para formar la base del cheesecake. Coloque al arenado húmedo de forma pareja y llevar a enfriar a la heladera. Romper el chocolate en trozos y derretir a baño maría -o en el microondas-. Dejar enfriar un poco antes de continuar. En un tazón mezcle el queso mascarpone con azúcar. Fíjese de mezclar bien para desarmar los grumos del queso. Batir la crema a punto chantilly y agregarla al chocolate derretido. Revolver bien, agregar la mezcla de queso mascarpone y añadir las cerezas escurridas. Llevar a la heladera por espacio mínimo de 1 hora y media (es ideal prepararlo el día antes y dejarlo toda la noche al frío). Antes de servir, colocar unas cerezas por encima y espolvorear con cacao en polvo extra para decorar.

Ingredientes

- 100 gramo/s Galletitas de chocolate
- 40 gramo/s Manteca derretida
- 1 cucharada/s Cacao
- 500 gramo/s Queso Mascarpone
- 3/4 taza/s Azúcar
- 300 cc. Crema de leche
- 300 gramo/s Chocolate para taza
- 500 gramo/s Cocktail de cereza

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

