

# Cheesecake de frutas



**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-frutas>

## Preparación

Triturar las galletas en un procesador de alimentos hasta obtener un arenado uniforme. Derretir la manteca en el microondas (sin hervir) y añadirlo a la mezcla de las galletitas. Tome un molde de fondo desmontable de 20 cm y forrar con papel de pergamino. Disponer la masa de galletas en el fondo y los lados del molde y guárdelo en el congelador durante media hora. En un bol, mezclar el mascarpone con el jugo de limón, el azúcar impalpable, la ralladura pruebe la mezcla para ajustar el dulzor segun desee. Mezclar la mermelada de frambuesa con unas cucharadas de agua caliente para obtener un jarabe espeso y reservar. Pelar el mango y cortar en cubos. Lave y seque bien el resto de la fruta y mezcle todo junto en el jarabe de frambuesa. Distribuir el mascarpone a la base de galleta y colocar por encima la fruta. Terminar con cáscara de limón y el jarabe de frambuesa, si desea. Guarde en el refrigerador



## Ingredientes

- 250 gramo/s Galletitas de chocolate rellenas con crema de chocolate
- 50 gramo/s Manteca
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 1 Limón (su jugo y ralladura)
- 1 poco Azúcar impalpable
- 1 poco Mermelada de frambuesa
- 1 Mango
- 1 puñado/s Frambuesas
- 1 puñado/s Cerezas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

