

# Rojo cheesecake



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 8hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rojo-cheesecake>

## Preparación

Para la Masa: Mezcle juntos las migas de galletas, la manteca derretida y 1 cucharada de azúcar; prensar la mezcla sobre el fondo de un molde redondo. Para el Relleno: Batir el queso crema y el azúcar a baja velocidad con una batidora eléctrica durante 1 minuto. Agregue los huevos, el cacao sin azúcar, la crema agria, el suero de leche, el extracto de vainilla, el vinagre y el colorante. Mezclar a velocidad baja hasta que estén completamente combinados. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee a 160°C durante 10 minutos, reduzca el calor a 150°C y hornee por 1 hora y 15 minutos o hasta que el centro esté firme. Pasa un cuchillo por el borde exterior del cheesecake. Apague el horno y deje reposar en el horno 30 minutos. Retirar del horno enfriar en el molde sobre una rejilla de alambre durante 30 minutos. Cubra y refrigere durante 8 horas. Para la cobertura: Batir el queso crema y la manteca a velocidad media con una batidora eléctrica hasta que quede suave, añadir poco a poco el azúcar en polvo y la vainilla, batiendo hasta que quede suave. Retire el cheesecake de la heladera y extienda la mezcla uniformemente sobre la parte superior. Adornar si se desea.

## Ingredientes

- 1 1/2 taza/s Galletitas de chocolate molidas
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1 cucharada/s Azúcar
- 3 paquetes Queso Crema
- 1 1/2 taza/s Azúcar
- 4 Huevos grandes batidos
- 3 cucharada/s Cacao
- 1 taza/s Crema agria
- 1/2 taza/s Suero de leche entera
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Vinagre sin alcohol
- 2 cucharadita/s Colorante rojo
- 1 paquete Queso Crema
- 1/4 taza/s Manteca a temp. ambiente
- 2 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera

experta, Visitas, Postre

