

I N G R E D I E N T E S

CHEESE CAKE DE DULCE DE LECHE

1 paquete galletitas (lincoln)
100 gr de manteca
pizca de sal
700 gr de queso crema
1/3 taza de azúcar
400 gr de dulce de leche repostero
1 cdita esencia de vainilla
1/2 taza de casancrem o souer cream
3 huevos

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Procesa un paquete de galletitas de vainilla con 100 gr de manteca y una pizca de sal.
- 2- Forra un molde desmontable con la preparación y llévala al freezer.
- 3- En una procesadora con la "pala" o con una espátula batir 700 gr de queso crema (a temperatura ambiente) hasta que esté suave.
- 4- Agregar 1/3 de taza de azúcar + 400 gr de dulce de leche + 1 cucharadita de esencia de vainilla + 1/2 taza de casancrem o souer cream
- 5- Batir en velocidad baja hasta que esté bien integrado.
- 6- Ir sumando (de a uno a la vez) los 3 huevos.
- 7- Sacar la masa del freezer y poner una fina capa de dulce de leche repostero sobre la masa.
Agregar la preparación del cheesecake
- 8- Llevar a un horno precalentado a 170 gr por 50 minutos aprox. (Tienen que estar cocinados los bordes y el centro moverse un poquito)
- 9- Mientras mezcla 1 taza dulce de leche repostero con dos cucharadas de queso crema.
- 10- Una vez que esté listo, déjalo que se enfríe un poco adentro del horno; después le agregas esta última preparación por arriba y a la heladera.

•Este último paso, si bien podrías no hacerlo, queda mucho mejor presentada la torta. Además puedes disimular o tapar alguna quebradura que se haya hecho por el cambio de temperatura.

