

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

Cheesecake de chocolate con Ganash de chocolate blanco

1 paquetes de chocolinas
100 gr de manteca
Pizca de sal
200gr de crema de leche
150gr de chocolate semi amargo
300 gr de Finlandia o queso crema

1 lata de leche condensada
Esencia de vainilla
4 huevos
250 gr de crema
250 gr de chocolate blanco

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

1- Moler un paquete grande de chocolinas. Mezclarlas con 100 gr de manteca derretida y una pizca de sal.

Forrar un molde desmontable y llevar al freezer.

2- En un bol para microondas poner 200 gr de crema de leche. Calentarlo y cada 30 segundos revolver. Agregar 150 gr de chocolate picado y revolver hasta que este derretido.

3-En otro bol poner 300 gr de phinlandia (rojo) + una lata de leche condensada + 2 cucharitas de esencia de vainilla. Batir con batidor de alambre hasta que quede bien integrado.

4- Agregar, de a uno, 4 huevos. Mezclar.

5- Sumarle a esta preparación, la de chocolate y crema.

6- Mezclar con espátula bien.

7- Tener el horno precalentado bajo (160 grados)

8- Poner la preparación en el molde y ponerlo en el horno hasta que este firme en el centro. Dejar enfriar dentro del horno.

•Una vez frio, llevarlo a la heladera idealmente de un día para el otro.

Para la ganache:

Calentar 250 gr de crema de leche

Mezclar 250 gr de chocolate blanco en la crema hasta que quede bien sedoso.

Poner la ganache sobre el cheesecake y llevarlo a la heladera por un par de horas más

