

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS (frio)

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Queso crema Colanta	100%	800 g
Galletas Tipo Macarena (leche)	50%	400 g
Mantequilla	15%	120 g
Crema de leche	25%	200 g
Azúcar Pulverizada	15%	120 g
Leche Líquida	25%	200 g
Gelatina ss.	3%	25 g
Azúcar corriente	3%	25 g
Jugo de limón		5 c.c
Ralladura de limón	- A gusto -	
Salsa de frutos rojos		
Arándanos	50 Gramos	
Fresas.	200. Gramos	
Mora.	500 Gramos	
Azúcar corriente.	100. Gramos	

PROCESO.

Fundir la margarina y adicionar la galleta previamente triturada (homogenizar)

Mezclar hasta lograr una pasta muy homogénea

Servir sobre copa veneciana o sobre molde sello plus, afirmar la galleta

Mezclar el queso Colanta, el jugo de limón, la azúcar pulverizada, la ralladura y la crema de leche puesta a punto. Homogenizar.

Mezclar la azúcar corriente con la gelatina sin sabor, adicionar a la leche líquida tibia (homogenizar)

Adicionar a la mezcla anterior, batir hasta que quede muy bien incorporado.

Servir sobre molde y llevar a refrigeración por 30 minutos aproximadamente hasta lograr punto de consistencia.

Cubrir con la salsa de frutos rojos

