

## INGREDIENTES

### Rendimiento:

1 de 24 cm o 12 de 8 cm.

### Para la base:

- - Galletitas vainilla 200 g.
- - Manteca 100 g.

### Para la crema:

- - Queso crema 800 g.
- - Azúcar 240 g.
- - Harina 50 g.
- - Huevos 300 g (5/6 unid aprox).
- - Jugo de limón o leche 120 cc.
- - Crema de leche 320 cc.
- - Limon 1 unid.
- 

### Para la terminación:

- - Mermelada de frambuesa firme 100 g.
- - Gel de brillo 200 g.



## PROCEDIMIENTO:

1. Realizar una pasta con las galletitas molidas y la manteca fría.
2. Forrar la base de una cintura de 24 cm o 12 de 8 cm con papel aluminio.
3. Realizar una base con la pasta y presionar con ayuda de un pisón o una cuchara.
4. Realizar una mezcla con los huevos, la harina, el jugo o la leche y la crema de leche
5. Por otro lado romper el ligue del queso crema incorporándole el azúcar, asegurándose que no queden grumos.
6. Saborizar con la ralladura de limón y unificar ambas preparaciones.
7. Volcar en el molde y hornear durante una hora a 145° C. Al vibrar el molde debe generar un pequeño movimiento en el centro. Los individuales llevarán 20 minutos aprox.
8. Llevar a enfriar a heladera o congelar para un mejor desmolde.
9. Una vez frío terminar con jalea de frambuesa mezclado con gel de brillo y arándanos.  
Importante: no debemos pasar de cocción el chessecake, ya que este es un punto muy importante para lograr una torta cremosa.  
Otro factor que ayuda a ganar una buena textura es dejarlo enfriar dentro del horno