“Las Recetas de Maria”

CHEESECAKE

Ingredientes:

* Para la tarta de queso:
* 500g de crema de queso para untar, PhiladelphiaCreamCheese
* 3 yemas de huevo
* 3 claras de huevo batidas hasta dejarlas al punto de nieve
* 125g azúcar en polvo
* Extracto de vainilla
* Para la base:
* 250g de migas de galletitas
* 80g de mantequilla fundida

Proceso de preparación:



1. Precalentar el horno a 160°.
2. Mezclar bien miguitas de galleta con la mantequilla fundida.
3. Aplastar bien esa masa en el fondo (no hace falta engrasar el molde) y si hay muchas migas hacer que suban por los lados.
4. Meter 10 minutos en el horno para calentar esta base de galleta.

Después lo sacamos .

1. Batir con una batidora eléctrica el queso con las yemas del huevo, el azúcar en polvo y el extracto de vainilla y después incorporar delicadamente las claras a punto de nieve para dar más esponjosidad.
2. Verter la crema resultante en el molde.
3. Hornear durante 30 min aproximadamente. El centro deberá estar todavía bien húmedo (para probarlo puedes ayudarte de un palillo para comprobarlo).

| Para evitar que la tarta de queso sufra fisuras durante su horneado puedes, tener en cuenta estas recomendaciones: No sacar el cheesecake del horno rápidamente , esperar a que el horno se enfríe un poco con la puerta cerrada, abrir la puerta a los 5 o 10 minutos, Después meter cheesecake en la heladera, al menos 3h antes de servir.  Sacar la tarta de queso americano del frigo 30 minutos antes de descartarla. |
| --- |