

## CHEESE CAKE DE NARANJAS / CHEESE CAKE FRUTOS DEL BOSQUE

### CHEESE CAKE FALSO CON FRUTOS DEL BOSQUE

Molde desmontable 18 cm, 6 a 8 porciones.

#### Ingredientes:

##### **Masa:**

- 1 paquete galletas de chocolate (160 g) + 2 claras aprox.

##### **Relleno:**

- 1 tarro leche condensada
- 2 yogurt sin sabor

##### **Cubierta:**

- 100 g frutos del bosque
- 1 cucharadita de maicena
- 2 cucharada de agua

#### Preparación:

##### **Masa:**

1. Moler las galletas en la procesadora hasta hacerlas polvo.
2. Incorporar poco a poco las claras, al polvo de galletas, realizar una "masa".
3. Colocarlas en un molde dejando una pestaña (borde) de 1 cm.
4. Cocinar en horno por 5 minutos o hasta que este seca y no se pegue en los dedos, reservar.

##### **Relleno:**

1. Unir la leche condensada con los yogurt y verterlos en la masa de galletas horneada,
2. Llevar al horno nuevamente x 30 minutos o hasta que la preparación cuaje (el tiempo dependerá del tamaño del molde y tu fuente de calor).

##### **Cubierta:**

1. Llevar los frutos a una olla.
2. Agregar 2 cucharas de agua (si es fruta fresca)
3. Agregar una cucharada de maicena disuelta en agua fría, una vez que rompa hervor.
4. Sacar el cheese cake del horno e incorporar la salsa, enfriar y desmoldar.

Si lo quieres más suave, agrega 1 yogurt sin sabor más.

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)



## CHEESECAKE DE NARANJAS

(Molde tipo cajón desmontable 20 x 10c, 6 a 8 porciones o molde redondo de 18 cm)

### **Ingredientes:**

#### **Masa:**

- 1 ½ (200 g.) Paquete de galletas molidas (vino, chocolate, maravilla etc.)
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de polvos de hornear

### **Preparación:**

1. Unir todos los ingredientes y formar una masa.
2. Dejar reposar 10 minutos en frío.
3. Colocar la masa en el molde dejando una pestaña (borde).

### **Relleno:**

- 1 caja de queso crema grande (227 g)
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 tarro de leche condensada
- Zeste de una naranja (ralladura)
- ½ taza de jugo de naranjas (en caja)
- 2 huevos

### **Preparación**

1. Batir el queso crema hasta dejarlo cremoso.
2. Poco a poco agregar la leche condensada, jugo de naranjas y zeste.
3. Batir los huevos enteros a espumoso, agregarle la maicena, vaciar con movimientos envolvente a la preparación anterior.
4. Poner sobre la masa y llevar a horno por 30 a 35 minutos a 180° o hasta que cuaje.

### **Salsa de naranjas**

- 4 cucharaditas de maicena
- 2 taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de azúcar (opcional)

### **Preparación:**

1. Colocar el jugo de naranjas y azúcar en una olla.
2. Cuando comience a hervir colocar la maicena disuelta en un líquido frío.
3. Revolver hasta encontrar el espesor deseado.

*Profesora: Silvana Cecconi Gandini*

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)

## TIPS con PLACER

### Cheese cake naranjas:

**Masa de galletas:** Dejar reposar en frío 10 minutos o colocarla directamente al molde, agregar relleno y hornear (quedaran distintas).

Usar jugo en caja o botella, nunca recién exprimido, se pondrá amarga la preparación, si la consumirás en el día (máximo 2 días) puedes usar jugo recién exprimido, pero colado.

**Salsa:** recuerda disolver la maicena en un líquido frío, incorporarla cuando la preparación este en punto de ebullición, siempre poco a poco, no dejar de revolver para que no se formen grumos.

**OTROS SABORES:** Puedes reemplazar el jugo de naranja por:

**Chocolate:** Diluir 1 ½ cucharada de cacao amargo (oscuro) en ½ taza de agua caliente; enfriar y agregar a la preparación en remplazo del jugo de naranjas, puedes hacer una salsa cítrica de frambuesas o maracuyá para acompañar.

**Café:** Disolver 1 cucharada de café en ½ taza de agua, usa el que tengas en tu casa, si le quieres dar un sabor más “potente” usa café de grano.

**Licor de Amaretto** y decorar con almendras efiladas (laminas) en su interior.

**Manjar:** 2 cucharada soperas disueltas en la ½ taza de agua.

Puedes remplazar el jugo de naranjas por los ingredientes antes mencionados o por cualquier otro jugo de tu preferencia, creando tus propias versiones.

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)



## CHEESE CAKE FALSO

La receta dada es para un molde de 18 cm, duplícala si aumentas el tamaño del molde.

La masa de este cheese cake DEBE ESTAR PRE-HORNEADA, evitaras que la masa quede muy húmeda al hornearla cruda con el relleno.

Debes usar Yogurt **SIN SABOR**, para obtener el color blanco.

Variar la cubierta usando otro tipo de frutas frescas o en conserva, también puedes colocarle mermelada del sabor a tu elección.

Puedes agregarle a la mezcla  $\frac{3}{4}$  taza de frutos rojos, luego llevar a horno, decorar con fruta fresca, o trazas de chocolate, queda excelente.

*Si tiene alguna duda, me puedes hacer las consultas que desees, indicando el curso a consultar, mediante la página web, Facebook, correo electrónico o directamente a mi WhatsApp, responderé a medida que mi tiempo lo permita.*

*Te dejo invitada o participar de los otros cursos online que tenemos disponibles, así como a los múltiples cursos presenciales que están programados para ti.*

*Un verdadero PLACER ser parte de tu cocina.*

*Nos vemos en el próximo curso.*

**Profesora: Silvana Cecconi Gandini**

[www.placerculinario.cl](http://www.placerculinario.cl)