

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES:

CHEESE CAKE DE ARANDANOS

INGREDIENTES:

- 1½ Taza de galletitas dulces trituradas
- 3 Cucharadas de mantequilla
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Libra de queso crema
- ½ Taza de azúcar
- 1/8 Cucharadita de canela
- ½ Cucharadita de vainilla
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 2 Huevos (separe la clara de las yemas)
- 1 Taza crema agria
- 1 Cucharada de azúcar
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 Pote de salsa de arándanos

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Una la galleta con la mantequilla y el azúcar.

Presiona la mezcla en el fondo de un molde de 9" pulgadas.

Hornéalo por unos 5 minutos en un horno frío 300F grados y deja enfriar el molde.

Suaviza el queso crema a temperatura ambiente y únelo utilizando una mezcladora con la ½ taza de azúcar, canela, ½ cucharadita de vainilla, la ralladura de limón y el jugo del mismo.

Añade los huevos uno a uno mezcladlo todo bien.

Bate las claras a punto de merengue y envuélvelas a esta mezcla. Coloca el relleno sobre las galletitas en el molde.

Hornéalo por 45 minutos a 300 F grados. 3

Une la crema agria el azúcar y la vainilla y baña la parte de arriba del cake.

Devuélvelo al horno por unos 10 minutos más.

No lo desmoldes hasta que esté totalmente frío.

Refrigéralo y al servir vierte los arándanos sobre el cake.