Y con esta tarta empiezo el reto de un cheesecake por mes, como te anuncie en Instagram y que tanto os gustó un Cheesecake de caramelo y chocolate.

¿No sabes de que te hablo?
A finales de agosto, anuncie una idea que se me había ocurrido, como no tenia suficiente con

el montaje de muebles y pintar… Consiste en escribir una receta al mes de Cheesecake.

La idea es que a finales de diciembre 2019, si hay 50 fotografías en instagram con el hashtag #loscheesecakedefabricadeantojos, correspondiente a un cheesecake de los que hay en mi blog, continuaré con el reto durante todo 2020. Dándote cada mes una nueva receta de cheesecake, un total de 12 cheesecake.

Es importante que uses ese hashtag y que me etiquetes @fabricadeantojos. Si no me será imposible contabilizarlos. Tendrá que ser como publicación, no como historia, que se eliminan a las 24 horas.

Y ahora ya si que si, vengo con el primero, con una base deliciosa de galletas caramelizadas, las famosas Lotus y con trocitos de Twix por toda la tarta… una delicia.

Para que tengas una idea más visual de como hacer la tarta, aunque verás que es facilísimo, te he dejado en Instagram, DESTACADOS, Cheesecake, unos videos con el paso a paso.

Cheesecake de caramelo y chocolate

Utensilios

Molde de 24 x 8 cm

Ingredientes

Para la base

250 gr de galletas Lotus o tu preferida caramelizada
125 gr de mantequilla derretida
Para el relleno

Ingredientes a temperatura ambiente.

400 gr de queso crema (tipo philadelphia)
250 gr de queso ricotta*

225 gr de créme fraîche (Nata fresca)**
400 gr de leche condensada
4 huevos camperos
Ralladura de 1 limón, opcional
180 gr de barritas Daim. Las encuentras en Ikea. También puedes usar Mars o Twitx.

Preparación

Preparamos el molde con papel de horno en la base.
Precalentamos el horno a 170 º Calor arriba y abajo. Sin ventilador

Para la base

Trituramos las galletas. Podemos hacerlo con un robot de cocina o meterlas en una bolsa y aplastarlas con un rodillo. Intentaremos que queden lo más en polvo posible.
Ponemos las galletas trituradas en un cuenco y las mezclamos con la mantequilla derretida.
Echamos la mezcla en el molde y cubrimos toda la base de este, aplanando con una cuchara, intentando dejar toda la base con el mismo grosor.
Para el relleno

Cortamos las barritas Daim al gusto.
Batimos el queso crema, la ricotta y la créme fraîche en un cuenco grande.
Agregamos la leche condensada y la ralladura de limón y mezclamos.
Ahora añadimos los huevos uno a uno. Hasta que el primero no este integrado no agregamos el siguiente. Tenemos que obtener una mezcla suave.
Incorporamos 130 gr de los trocitos Daim. Mezclamos todo bien.
Vertemos la masa en el molde. Alisamos la parte de arriba y metemos al horno, a media altura.
A los 10 minutos, abrimos el horno y ponemos por encima el resto de trocitos de barritas Daim. Al haberse endurecido un poco la superficie, no se nos hundiran.
Dejamos que se hornee entre 40-50 minutos. Tiene que quedar cuajada pero con un poco de temblor en el centro.
Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Una vez templada, metemos en la nevera y dejamos toda la noche.

A la mañana siguiente, desmoldamos y ponemos en un plato.

Notas

*Si no encuentras ricotta, un sustituto es comprar requesón. Pero este es más aguado que la ricotta, por lo que es importante quitarle el exceso de agua antes de usarlo.

**La créme fraîche o Nata fresca, la encuentras también en Mercadona con este ultimo nombre.

Yo nunca he tenido que emplear un sustituto.

No batir nunca en exceso la masa de la tarta.

Yo SIEMPRE desmoldo la tarta al día siguiente de haberla hecho, dejándola mínimo toda la noche en la nevera. He probado a desmoldar, en más de una ocasión, la tartas de queso

después de 5 horas y he tenido problemas con la base.
Además sabe mucho mejor de un día para otro.
He probado a hacer la tarta con barritas Twix, quedo muy rica. Pero tengo que reconocer que las barritas Daim le dan un toque mejor.
Receta del libro Tartas de queso Hannah Miles

Recetas relacionadas