

Si hay algo que nos encanta en lo que a postres se refiere es un Cheesecake.

Cuando salimos a comer fuera, es nuestro postre favorito a elegir... siempre y cuando sean caseros ¡nunca dejéis de preguntar!

Por este motivo, en casa siempre suelo ir probando recetas, buscando la mejor cheesecake.

Y hoy os traigo una que nos ha encantado, algo diferente a la «habitual» y en tamaño minis.



Llevaba tiempo queriendo hacer un formato individual, ya que me parecen muy bonitas y a la vez cómodas para servir.

Y han sido todo un acierto, porque quien las ha probado ha quedado encantado.

Mini Cheesecake con chocolate

12 mini cheesecake de 6×3 cm

Ingredientes

Para la base

100 gr de galletas Oreo
50 gr de galletas saladas Pretzels
70 gr de mantequilla derretida
Para el relleno (A temperatura ambiente)

250 gr de queso crema, tipo Philadelphia
250 gr de queso ricotta
2 huevos tamaño M
1 cucharadita de pasta de vainilla
200 gr de leche condensada
200 gr de chips de chocolate



Empezamos

Precalentamos el horno a 170º calor arriba y abajo

Para la base

Trituramos ambas galletas, ya sea con picador eléctrico o poniendo las galletas en una bolsa tipo zip y machacándolas con un rodillo. Tenemos que conseguir una textura de arenilla. Lo mezclamos con la mantequilla derretida hasta que todo quede bien unido. Reservamos.

Para el relleno

Batimos el queso crema y la ricotta en un cuenco grande hasta conseguir una crema. Si usamos un robot, velocidad media con accesorio pala.

Incorporamos los huevos, ligeramente batidos, la pasta de vainilla y la leche condensada.

Volvemos a batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Con robot a velocidad baja.

Incorporamos 3/4 partes de chips de chocolate y mezclamos a mano.

Montaje

En mi caso, he usado [estos moldes individuales](#), son de silicona, con un tamaño perfecto para porciones individuales.

Engrasamos los moldes con spray desmoldante.

Ponemos una cucharadita en cada base de la mezcla de galletas, hasta cubrir 12 bases, si os sobra, repartirlo. Aplanamos la mezcla con una cuchara cubriendo bien todo el fondo de cada cheesecake.

Echamos el relleno, repartiéndolo en cada cavidad, no rellenamos hasta arriba ya que durante el horneado crecerán un poco. Yo he usado una cuchara de helado para ir repartiendo la mezcla por igual. Depende de que molde uséis, puede que no gastéis toda la mezcla.

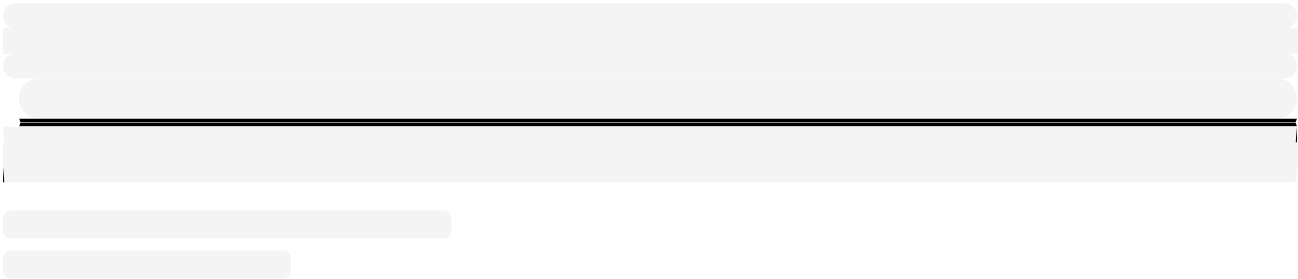
Horneamos durante 20-25 minutos con la bandeja a altura media, hasta que estén cuajadas, aunque mostraran un temblor en el centro.

Nada más sacarlas, repartimos el resto de chips de chocolate encima de cada mini cheesecake. Dejamos enfriar 1 hora a temperatura ambiente.

Pasado el tiempo, metemos en la nevera. Yo suelo dejarlo hasta el día siguiente, de esta manera nos aseguramos que desmolde bien. Si no, un mínimo de 4 horas.



[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de F a b r i c a ☑☑ A n t o j o s (@fabricadeantojos) el 4 Abr, 2019 a las 3:53 PDT

Notas

Una opción, si no tenéis moldes individuales, es usar moldes de cupcakes, los mejores son los rígidos para este tipo de mini tartas.

Que no os asuste la mezcla de oreo y pretzel, queda super buena.

Es importante que los ingredientes estén a temperatura ambiente, sacarlos de la nevera media hora antes de usarlos.

Cuando hago cheesecake, siempre los hago de un día para otro... su sabor y textura de un día para otro mejora mucho.

Receta del libro Tartas de queso Hannah Miles

Recetas relacionadas