

NEW YORK CHEESECAKE

Ingredientes:

Para la base:

- 400gr de galletas tipo digestive
- 80gr de mantequilla
- 50gr de almendras

Para el relleno:

- 6 huevos
- 600gr de queso philadelphia o similar
- 400gr de nata para cocinar
- 200gr de leche condensada
- 1 cucharadita de azucar vainillado o ralladura de limón

Cobertura:

- 1 bote de confitura de arándanos o frambuesas, a tu gusto.

El molde:

- El molde es de 24 cm de diámetro



Elaboración:

Para la Base:

Triturar las galletas. Añadir la mantequilla y la almendra. Y mezclar. Verter las galletas sobre un molde desmontable y hacer una base de galletas y sobre las paredes del molde hasta un poco más de media altura. Es una masa manejable que puedes trabajar con las manos. Meter en el congelador mientras que se hace el relleno, para que se enfríe y se quede dura.

Para el relleno:

Esta cheesecake se hace al **baño maría** en el horno, así que antes de empezar con el relleno, poner una base o **una bandeja con agua caliente**. El molde de la tarta no se va a sumergir dentro, solo necesitamos condensación de agua. Poner el horno a 200 °C.

En un bol poner el resto de ingredientes y triturar con la túrmix.

Sacar del congelador el molde y verter dentro la mezcla. Hornea 45-60 minutos a 180° con calor arriba y abajo.

Una vez termine el tiempo dejar templar y meter en la nevera para servir fría.

Recordar que cada horno es un mundo y los tiempos de horneado pueden variar. Estará cuajada la NY si al meter un palito este sale limpio, de no ser así seguir horneando un poco más. Si se tuesta por encima mucho, tapar con papel albal.

Antes de servir y ya con la tarta a temperatura ambiente, poner encima la mermelada del sabor que más te guste: frambuesas, fresas, arándanos, moras...