

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Ingredientes:

Base de cheesecake

- 4 paquetes de galleta tipo maría integral
- 1/2 barra de mantequilla o margarina derretida

Relleno de cheesecake

- 1 y 1/2 tazas de crema chantilly batida light + Extra para decorar
- 2 cdas de gelatina blanca
- 2/3 taza de agua
- 720 g de queso crema
- 3/4 taza de Natuvia Granulado
- 2 y 1/2 cdita de vainilla
- 1 y 1/4 taza de pulpa de maracuyá
- 2 y 1/2 cdita de jugo de limón

Preparación:

Base de cheesecake

Agregá en un molde de cheesecake, la galleta tipo maría triturada y la margarina o mantequilla derretida hasta unificar la base.

Relleno de cheesecake

- 1- Deshacé la gelatina con el agua fría a baño María, mezclá hasta que se disuelva.
- 2- Batí el queso crema con Natuvia, luego agregá limón, vainilla y pulpa de maracuyá. Incorporá la gelatina disuelta y seguí batiendo. Inmediatamente agregá la crema chantilly y batí hasta mezclar todo muy bien. Vertí la mezcla ya preparada sobre el molde con la masa de la base lista y refrigerá toda la noche.
- 3- Finalmente decorá con crema Chantilly.

