

CHEESECAKE DE MATCHA

Ingredientes:

- 2 tazas de galleta de avena baja en calorías, para la base
- 3/4 de taza de mantequilla, fundida
- 2 cucharadas de matcha
- 1/8 taza de agua, caliente
- 190 g de queso crema
- 1 taza de crema para batir
- 3 sobres de Natuvia
- 2 láminas de gelatina, (14 g) hidratada y fundida
- 1/2 taza de chocolate blanco derretido
- Matcha al gusto para decorar
- Fresas o chocolate para decorar

Preparación:

- 1- Para la base, colocá las galletas en una bolsa y con ayuda de un rodillo, triturá las galletas hasta obtener un polvo fino.
- 2- En un bol, mezclá las galletas con la mantequilla, colocalas sobre un molde de pastel de 25 cm de diámetro y presioná para compactar.
- 3- Mezclá el té matcha con agua caliente para disolver, dejá enfriar y reservá.
- 4- Batí el queso crema con la crema para batir, hasta obtener una consistencia homogénea.



- 
- 5- Dividí la mezcla en 2 partes, agregá matcha a una parte y añadí los sobrecitos de Natuvia y la gelatina hasta incorporar.
 - 6- Agregá el chocolate blanco a la otra mitad de mezcla de queso crema y batí hasta integrar.
 - 7- Con ayuda de una manga pastelera vertí una capa de chocolate blanco en el molde y congelá por 10 minutos hasta que cuaje.
 - 8- Nuevamente, con la manga vertí una capa de matcha sobre la capa de chocolate y congelá hasta que cuaje, repetí el proceso hasta llenar el molde. Y finalmente refrigeralo por dos horas.
 - 9- Desmoldá el cheesecake y espolvoreá matcha con ayuda de un colador, agregá fresas y chocolate al gusto.

¡Serví en rebanadas!

