



# Cheesecakes de chocolate y marshmallows, sin horno!

Cheesecakes, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

## Ingredientes

### Para la base

- 130 gramos (1 ½ tazas) de galletas de vainilla trituradas (pueden ser tipo María o Graham Crackers)
- 100 gramos (7 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretida

### Para el relleno

- 450 gramos de queso crema
- 390 gramos (1 lata) de leche condensada
- 58 gramos (1/4 taza) de zumo de limón
- 170 gramos (1 taza) de chocolate, derretido y a temperatura ambiente

### Para decorar

- 150 gramos de mini marshmallows de vainilla

## Preparación

- Primero debe prepararse la base; para esto, triturar las galletas. Esto puede hacerse de forma manual o usando un procesador de alimentos (yo usé mi procesador de alimentos KitchenAid, las tritura hasta dejarlas hechas polvo en segundos y facilita mucho este trabajo).
- Unir la mantequilla derretida con las galletas previamente trituradas y amasar con las manos hasta incorporar completamente. Esta mezcla se verá muy suelta, pero se compactará luego con el frío. Colocar esta mezcla de forma equitativa en los envases en donde se servirá y llevar al congelador mientras se hace el resto de la preparación.
- Para el relleno, colocar el queso crema en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media por 3-4 minutos. Yo usé mi batidora KitchenAid con las varillas en velocidad 5. Incorporar la leche condensada y seguir batiendo hasta que se tenga una mezcla homogénea. Posteriormente, añadir el zumo de limón y batir hasta que la mezcla se vea lisa, espesa y brillante (como en la imagen). Por último, añadir el chocolate y mezclar hasta que se incorpore completamente.
- Colocar la crema recién hecha sobre la base previamente realizada de forma equitativa y llevar a la nevera o refrigerador por al menos 2 horas.

- Decorar con los marshmallows y servir. (Pueden también rostizar los marshmallows con un soplete de cocina o con el grill del horno justo antes de servirlo o decorar con crema chantillí o batida)

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/780>