



Cheesecake de galletas Lotus (speculoos) y dulce de leche

Caramelo, Cheesecakes, Dulce de leche

Ingredientes

Para la base

- 250 gramos galletas tipo Lotus (puede sustituirse por galletas tipo María)
- 90 gramos de mantequilla derretida
- 5 gramos (1 cucharadita) de canela

Para el relleno

- 900 gramos de queso crema, a temperatura ambiente
- 270 gramos (1 1/3 tazas) de azúcar
- 1 pizca de sal
- 10 gramos (2 cucharaditas) de vainilla
- 4 huevos
- 160 gramos (2/3 taza) de yogurt griego sin azúcar
- 160 gramos (2/3 taza) de crema de leche tipo chantilly (conocida como Nata para montar en España)
- 250 gramos de crema de galletas tipo Lotus o cookie butter (puede sustituirse por dulce de leche)

Para cubrir

- 200 gramos de crema de galletas tipo Lotus o cookie butter (puede sustituirse por dulce de leche)
- Galletas trituradas y crema chantillí al gusto

Preparación

- Precalentar el horno a 160 grados centígrados. Colocar aceite antiadherente en spray a un molde desmontable para cheesecake de 9 pulgadas o 23 centímetros.
- Preparar la base de galletas, mezclando todos los ingredientes secos en un bowl hasta que se hayan unido (las galletas trituradas, el azúcar, la canela y la sal), luego agregar la mantequilla y unir con las manos (limpias) hasta que se vea como migajas. Colocar esta mezcla en el fondo del molde previamente preparado y comprimir con la ayuda del fondo de una taza. Hornear por 15 minutos y

dejar enfriar mientras se prepara el relleno

- Ahora, se procede a preparar el relleno de cheesecake. En un bowl apto para batidora, verter el queso crema y batir hasta que no se vean grumos y se haya puesto suave y más cremoso. Añadir el azúcar y batir a velocidad media hasta que se haya conseguido una mezcla homogénea
- Reducir a velocidad baja-media y agrega la sal y la vainilla. Luego, sumar uno a uno los huevos, vigilando que se incorporen bien a la mezcla en cada adición.
- Posteriormente, agregar el yogurt y la crema de leche o nata y batir hasta que se incorporen. Por último, agregar la crema de galletas o el dulce de leche y batir hasta tener una masa homogénea.
- Verter esta mezcla de queso crema en el molde, encima de la base de galletas previamente preparada.
- Hornear por 90 minutos. Al cabo de este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar el cheesecake dentro por 60 minutos más.
- Al sacar del horno, dejar que tome temperatura ambiente y después llevar a la nevera y refrigerar por 4-6 horas (o durante toda la noche)
- Después de que se haya enfriado, cubrir con la crema de galletas o el dulce de leche adicional, decorar de la forma deseada y servir. Mantener refrigerada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/8682>