



Cheesecake clásica con topping de fresas

Por tipo de receta, Cheesecakes, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para la base

- 2 tazas de galletas María, finamente trituradas
- 1 tbsp de azúcar
- 1 g (1/4 cucharadita) de canela molida
- 1 pizca de sal
- 5 tbsp de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno / cheesecake

- 900 g de queso crema, a temperatura ambiente
- 270 g (1 1/3 tazas) de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 tsp de vainilla
- 4 huevos
- 160 g (2/3 taza) de yogurt griego sin azúcar
- 160 g (2/3 taza) de crema de leche tipo chantilly (conocida como Nata para montar en España)

Para la cobertura de fresas

- 800 g de fresas frescas, limpias y sin hojas
- 104 g (1/2 taza) de azúcar
- 158 ml (2/3 de taza) de agua
- 2 tsp del jugo de un limón
- 1 tbsp de maicena
- 3 tbsp de agua a temperatura ambiente (adicional y aparte de los 2/3 anteriores)
- Opcional: crema batida o crema Chantilly para decorar

Preparación

- Precalentar el horno a 170°C.
- Colocar aceite antiadherente en spray a un molde desmontable para cheesecake de 9 pulgadas o 22 centímetros. Este mismo molde debe ser forrado con una capa de film plástico transparente de cocina y varias capas de papel de aluminio por la parte exterior / inferior para prevenir fugas de la mezcla o que esta se moje, puesto que la cheesecake se cocina al baño maría en el horno. Yo después de usar el film transparente envuelvo el molde con 4 capas bien ajustadas de papel

aluminio.

- 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.
- Reducir la temperatura del horno a 160°C
- 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, por aproximadamente 6 minutos. Añadir el azúcar y batir a velocidad media hasta que se haya conseguido una mezcla homogénea (aproximadamente unos 4 minutos).
- 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 batir hasta que se incorpore. Luego, añadir la crema de leche y batir hasta que se obtenga una mezcla homogénea.
- Verter esta mezcla de queso crema en el molde, encima de la base de galletas previamente preparada. Este molde de la cheesecake debe ponerse en una bandeja honda que luego será llenada de agua cuando este dentro del horno (se puede llenar antes, pero es más difícil de transportar porque pesa mucho).
- Llevar la cheesecake (ya puesta en la bandeja) al horno, y una vez ahí llenar la bandeja grande de agua hasta que llegue a la mitad del molde de cheesecake, cuidando que no le caiga agua a la preparación. Esta especie de Baño María ayudará a que la cheesecake se cocine de manera uniforme y que no se rompa en la superficie.
- Cerrar la puerta del horno y dejar cocinar por 1 hora y 30 minutos. Al transcurrir este tiempo, apagar el horno y abrir la puerta del mismo aproximadamente unos 2 centímetros (yo le coloco una cuchara de madera a la puerta y así evito que se cierre) y dejar la cheesecake ahí por 1 hora más. Retirar del horno, sacar de la bandeja con agua y dejar enfriar por al menos 30 minutos antes de desmoldar, yo recomiendo pasar un cuchillo por el borde del molde para ayudar a desprender las partes que puedan haberse quedado pegadas y así evitar que se rompa. Dejar enfriar por 6 horas o toda la noche.
- Mientras la cheesecake se enfría, preparar la cobertura de fresa. Para esto, combinar las fresas, el agua, el azúcar y el jugo de limón en una olla o cacerola grande y cocinar a fuego alto, removiendo continuamente hasta que hierva.
- Cuando haya alcanzado el hervor, reducir a fuego bajo y dejar cocinar por 10 minutos, removiendo ocasionalmente. Mientras las fresas se van suavizando, usar una cuchara de madera para romperlas y así liberar todo su sabor.
- Remover del fuego, y usando un colador, drenar todo el líquido en un nuevo bowl, asegurando presionar bien con la ayuda de una cuchara de madera para extraer todo el jugo de las fresas. Descartar lo que quede de fresas solidas y devolver el líquido a la olla o cacerola. Colocar de nuevo en la cocina a fuego bajo.
- Mientras tanto, en una taza pequeña colocar la Maicena con las 3 cucharadas de agua y remover vigorosamente con la ayuda de un tenedor. Unir esta mezcla al líquido de fresas que se tiene en la olla/cacerola.
- Incrementar a fuego alto y remover lenta pero constantemente hasta que hierva y la mezcla se haya espesado (aproximadamente 3-5 minutos).
- Remover del fuego, colocar en un bowl y cuando llegue a temperatura ambiente, introducir en la nevera o refrigerador hasta que esté lista para usarse.
- Cuando ya la cheesecake se haya enfriado, decorar. Si se va a usar crema batida o crema chantilly, hacerlo en este momento y con la ayuda de una manga pastelera decorar por todo el borde.

Posteriormente, verter la cobertura de fresas por toda la superficie de la cheesecake. Se puede apartar un poco de la cobertura para agregar más al momento de servir las porciones. Mantener refrigerado.

- Notas: *Deben vigilarse dos cosas para que la base quede perfecta: comprimir muy bien y con fuerza las galletas en el fondo del molde para que se unan y luego no se rompa la torta al servir y subir un poco hacia los lados del molde con la mezcla para hacer una base más segura para el resto de la preparación

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/321>