



Receta fácil de cheesecake de fresas, sin horno

Cheesecakes, De verano, Frutales

Ingredientes

Para la base

- 130 gramos (1 ½ tazas) de galletas de vainilla trituradas (tipo graham cracker, María, digestive o las de preferencia)
- 100 gramos (7 cucharadas) de mantequilla, derretida

Para el relleno

- 10 gramos de gelatina en hojas, sin sabor (puede sustituirse por gelatina en polvo sin sabor, este ingrediente es opcional, sólo usar si se quiere una textura más firme)
- 450 gramos (3 ¾ tazas) de queso crema o queso para untar, a temperatura ambiente
- 390 gramos (1 lata) de leche condensada
- 115 gramos (½ taza) de zumo de lima o limón recién exprimido
- 100 gramos de fresas limpias y sin hojas
- 12 gramos (1 cucharada) de azúcar
- 30 gramos (2 cucharadas) de agua
- Opcional: colorante alimenticio color rosa

Preparación

- Preparar un molde de entre 15 y 18 centímetros de diámetro. Yo uso un molde desmontable de 15 cm y lo cubro con spray antiadherente. Puede prepararse en cualquier tipo de molde que se tenga del tamaño indicado. Apartar.
- Para preparar la base, unir las galletas trituradas con la mantequilla derretida en un bowl mediano, hasta que la mantequilla se haya distribuido por toda la mezcla.
- Transferir esta base al molde a usar y compactar con la ayuda de un objeto plano. Llevar al congelador mientras se prepara el resto de la mezcla.
- Si se va a usar la gelatina, ponerla a hidratar en agua muy fría mientras se prepara el resto del relleno. No es 100% necesario usarla, no afecta en nada el sabor, sólo le aporta más contextura si se quiere una cheesecake más firme y que aguante más estar fuera de la nevera, pero puede no usarse sin ningún problema.
- Para preparar el relleno, unir el queso crema con la leche condensada en un bowl y batir hasta tener una crema homogénea (esto puede hacerse a mano o con batidora). Agregar el limón, y seguir

batiendo hasta ver que la mezcla se espesa. Apartar.

- Colocar en una olla las fresas, el azúcar y el agua. Llevar a la cocina y calentar a fuego medio-alto hasta que las fresas se deshagan por completo (ayudarlas con un tenedor). Puede colarse o licuarse esta mezcla si no se quieren grumos.
- Mientras la mezcla de fresas está aun caliente, ponerle la gelatina y remover con una espátula de goma hasta disolverla por completo.
- Incorporar la mezcla de fresas a la de queso crema y leche condensada usando las varillas hasta tener una crema homogénea y sin grumos. Se puede agregar colorante si se quiere una cheesecake más rosa (yo usé un par de gotas).
- Verter el relleno encima de la base previamente preparada, alisar y llevar a la nevera por al menos 3 horas o toda la noche.
- Decorar de la forma deseada y servir. Debe mantenerse refrigerada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/17967>