



# Cheesecake de Triple Chocolate

Cheesecakes, Chocolate, Oreo

## Ingredientes

### Para la base

- 200 gramos galletas Oreo (aproximadamente 18 galletas)
- 45 gramos (3 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretida

### Para el relleno

- 660 gramos de queso crema
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 170 gramos (1 taza) de chocolate oscuro, derretido y a temperatura ambiente
- 3 huevos

### Para la cobertura

- 170 gramos (1 taza) de chocolate oscuro, cortado en cubos pequeños
- 155 gramos (2/3 taza) de nata espesa o crema de leche
- 10 gramos (2 cucharaditas) de mantequilla

## Preparación

- Precalentar el horno a 160 grados centígrados.
- Colocar aceite antiadherente en spray a un molde desmontable para cheesecake. Este mismo molde debe ser forrado con 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.
- Primero se prepara la base de galletas, se unen las galletas trituradas con la mantequilla hasta que se forme una masa medianamente compacta; no importa si algunas migajas de galleta se separan, al calentarse en el horno todo se unirá.
- Colocar esta masa en el fondo del molde desmontable al para cheesecake y distribuir de forma uniforme, subiendo un poco por los bordes del mismo. Colocar en el horno 12 minutos y dejar enfriar mientras se prepara el relleno de cheesecake.
- Antes de preparar la cheesecake, llenar una bandeja honda con agua caliente e introducirla en el horno. Se debe vigilar que en esa bandeja quepa el molde donde se cocinará la cheesecake y que el

agua alcancé la altura máxima de  $\frac{3}{4}$  partes del molde. Será como cocinar la cheesecake al baño maría en el horno, esto se hace para garantizar una cocción uniforme a través del agua caliente y para prevenir que la superficie de la cheesecake se rompa.

- En un bowl grande, batir el queso crema hasta que esté suavizado y cremoso. Agregar el azúcar y la vainilla. Posteriormente, añadir el chocolate previamente derretido hasta que todo esté bien combinado y suavizado
- Luego, agregar los huevos, uno por uno y batiendo bien cada vez que se añade cada uno de ellos. La mezcla que se obtiene será bastante gruesa y pesada, pero estará bien de esa manera.
- Verter la mezcla realizada encima de la base de galletas. Probablemente se deberá utilizar una espátula para esparcir la mezcla uniformemente por todo el molde. Luego, colocar con mucho cuidado dicho molde en la bandeja con agua caliente y llevar al horno de 45 a 55 minutos, hasta que el centro se vea aún ligeramente líquido.
- Sacar el molde de la bandeja de agua caliente y esperar que se enfríe por al menos una hora. Enfriar por al menos 4 horas o durante toda la noche antes de colocar la cubierta de chocolate.
- Para preparar la cobertura de chocolate oscuro se calienta en una olla pequeña la crema de leche hasta que esté en punto de ebullición. Se retira del fuego y se agrega el chocolate en cuadritos y la mantequilla, removiendo con una cuchara de madera hasta que todo el chocolate se haya derretido y la mezcla sea homogénea. Verter la cobertura encima de la cheesecake y distribuir con una espátula de pastelería o con una cuchara de forma uniforme. Decorar al gusto y servir. Mantener refrigerada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/244>