

Cheesecake de lima y maracuyá, sin cocción

Ingrédients

- 270g de gavottes (usé gavottes cubiertas de chocolate)
- 90g de mantequilla
- 650g de philadelphia
- 65g de jugo de lima
- 120g de azúcar
- 310g de crema líquida
- 3 frutas de la pasión

Préparation

1. ¿Prefieres cheesecake con o sin horneado?
2. Yo confieso que en general prefiero con horneado, pero eso no me impide disfrutar también de la otra versión, más rápida y que tiene la ventaja de no necesitar horno.
3. Aquí hice una versión exótica, lima & fruta de la pasión, con un poquito de chocolate también en la base.
4. ¡Puedes adaptarlo con el cítrico de tu elección en la crema y las frutas que desees para decorar (limón-frambuesa, lima-piña.
5.).
6. La receta es súper fácil, la única restricción es que el cheesecake debe reposar en el refrigerador unas horas antes de ser degustado!
7. Derrite la mantequilla.
8. Desmenuza las gavottes y añade la mantequilla derretida.
9. Mezcla bien.
10. Coloca el aro para pasteles en tu plato de presentación con, si tienes, una banda de acetato (el desmolde será más fácil), luego vierte la mezcla de galletas en el fondo.
11. Presiónalo bien con el fondo de un vaso, por ejemplo, presionando al máximo.
12. Coloca la base en el refrigerador mientras preparas la crema.
13. Mezcla el philadelphia con el jugo y las ralladuras de lima.
14. Luego, añade el azúcar y mezcla nuevamente.
15. Monta la crema líquida en chantilly, luego añádela delicadamente con la espátula al mezcla anterior.
16. Cuando la crema esté homogénea, viértela en el aro.
17. Alisa la superficie y colócala en el refrigerador por al menos 3 horas, o mejor, una noche.
18. Acabados : Ralladura de una lima 3 frutas de la pasión Unas crepas dentelle desmenuzadas Saca el cheesecake del refrigerador, retira el aro para pasteles y el acetato.
19. Luego, decora con frutas de la pasión, ralladura de lima y algunas crepas dentelle antes de disfrutarlo!