

Cheesecake con agua de rosa

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
Agua - hirviendo
100 gr Mantequilla - derretida
Jugo limón
7 gr Gelatina en polvo - sin sabor
250 gr Galletas chocolate - si son con relleno, retirarlo
500 gr Nata
Colorante - rojo
3 Claras de huevo
150 gr Azúcar
1 cucharadita/s Agua rosas
500 gr Queso crema

ELABORACIÓN

Base

Triture las galletitas con un palote. Agregue la manteca. Corte un círculo de papel manteca y colóquelo en la base de un molde desmontable (22 cm). Vuelque la preparación, presione con una cuchara para que quede compacto y reserve.

Relleno

Vierta en un bol el queso crema, el jugo de limón y el agua de rosas. Bata en la procesadora hasta que quede cremoso. Disuelva la gelatina en un pocillo con agua hirviendo y lleve a baño de María o al microondas durante 30 segundos.

Prepare un merengue con las claras y el azúcar. Añada la gelatina. Bata la crema en punto chantilly, incorpore a la mezcla del queso e integre. Por último, agregue el merengue en forma envolvente.

Retire una taza de la mezcla, añada las gotas del colorante rojo y revuelva. Incorpore a la preparación y revuelva apenas, como para que quede veteado. Vuelque la mezcla en el molde. Lleve a la heladera seis horas como mínimo. Retire una hora antes de servir. Decore con pétalos de rosa. Esta receta es de Dolly Irigoyen, la preparé para el cumple de una amiga y es una delicadeza.