CHEESECAKE CON ORANGE CURD

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Pastel de queso con crema inglesa de naranja

Ingredientes para 8 personas :

- 2 PAQUETES de GALLETAS MARIA
- MEDIO PAQUETE de GALLETAS DIGESTIVE NARANJA
- 175 GR de MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADA de MIEL
- 500 GR. de QUESO MASCARPONE
- 150 GR. de AZUCAR
- 4 HUEVOS
- 1 NARANJA de ZUMO DE NARANJA
- 100 ML de NATA
- 50 GR. de HARINA

Preparación:

Paso 1

Lo primero que tenemos que hacer, es triturar las galletas, yo lo hice con la picadora, después de tener todas las galletas trituras en un bol, añadimos la mantequilla y la miel, mezclamos todo con las manos, formando una masa, cuando esté todo bien incorporado, forramos la base de nuestro molde con papel de hornear, y cubrimos todo con la masa de galletas, tanto la base como los laterales, yo utilicé un molde de 22 cm., después dejamos en el frigorifico mientras preparamos la crema de queso. Separamos las yemas de las claras, y montamos estas últimas a punto de nieve, reservamos en el frigorifico. Mezclamos con la batidora, el queso, el azúcar, la nata, el zumo de naranja, la harina y las yemas de huevo, añadimos las claras montadas, mezclando todo con una espátula, con cuidado que no se nos bajen las claras. Sacamos el molde del frigorifico y echamos las crema de queso, horneamos a 180º durante 35 o 40 minutos. Una vez la tarta de queso esté fría, cubrimos con la crema de naranja, Orange Curd.