Cheesecake de terciopelo rojo

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la base:
- 170 g de galletas Oreo
- 85 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- Para el relleno:
- 2 cucharadas de harina
- 800 g de queso de untar
- 160 g de azúcar
- 4 huevos M
- 65 ml de nata 35% MG
- 1 cucharadita de vainilla en pasta
- 2 cucharaditas de emulsión "Red Velvet"
- Colorante Extra Red
- Para la crema de queso:
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 g de queso de untar
- 1 cucharada de leche
- 150 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180ºC y engrasamos nuestro molde. En primer lugar, trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida. Añadimos el azúcar y mezclamos bien. Cubrimos la base del molde y lo metemos en la nevera para que se endurezca. Batimos el queso con el azúcar y

la harina hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos, uno a uno. Añadimos la nata y la vainilla y mezclamos de nuevo. Incorporamos la emulsión. Separamos un vaso de masa y lo mezclamos bien con el colorante. Incorporamos la masa teñida al resto. Sacamos la base de la nevera y la rellenamos con esta mezcla. Horneamos durante 15 minutos a 180º y después bajamos la temperatura a 120º y seguimos horneando al menos 60 - 70 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo. Sacamos del horno, dejamos templar y, cuando esté a temperatura ambiente, pasamos un cuchillo por los bordes. Lo metemos en la nevera toda la noche. Sacamos la tarta de la nevera. Tamizamos el azúcar glas, lo batimos con la mantequilla y la leche hasta que se integre. Añadimos el queso (frío) y batimos hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa. (Cuanto más lo batamos más consistencia). Decoramos la tarta con la manga pastelera.