NewYork Cheesecake

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

Creador: Pacocina

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

La única, la original, la auténtica New York CheeseCake. Años de paciencia de mi amigo Rafa han conseguido una de las mejores tartas de queso que conozco. La tarta de la foto la hice con base de oreo (2 paquetes), aunque la receta está indicada para hacerla con galletas Digestive. Perdón por la foto, pero la hice con algo de prisa y no pude documentar fotográficamente...

Ingredientes para 10 personas :

- 810 gr (3 paquetes) de QUESO PHILADELPHIA
- 330gr de azúcar
- 30gr de Maicena
- 4 huevo, tamaño L
- 100 ml de Leche
- 200ml de Nata agria
- 1 cucharada sopera de Ahora de Vainilla
- 250 gr (17 galletas) de Galletas Digestive
- 100gr de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

La totalidad de los ingredientes se pueden encontrar en Carrefour. En Mercadona encontrarás todo salvo el aroma de vainilla. Si tienes algún Supeco cercano, el aroma de vainilla vale a 2,5€; en Carrefour es bastante más caro. Las galletas Digestive deben ser las normales, ni de soja ni de avena. Si no tienes maicena puedes usar harina normal. El queso, los huevos y la nata deben estar a temperatura ambiente para facilitar la mezcla. Esta receta está pensada para un molde de 23-24cm de diámetro. En caso de que el molde sea distinto los tiempos de cocción cambian. Si tienes un molde de silicona podrás desmoldar la tarta sin problema. En caso de no ser así, deberás untar con mantequilla todo el molde para que no se pegue.

Paso 2

Pulveriza las galletas con una batidora mientras derrites la mantequilla en el microondas. Mezcla ambos ingredientes en un tazón hasta obtener una mezcla homogénea. A continuación esparce la mezcla en la base del molde, ayudándote de una cuchara para que quede uniforme. Deja reposar.

Paso 3

Prev: calienta el horno a 175º. Si tu horno es relativamente nuevo, activa la opción de calor por arriba y por abajo, sin ventilador (esto no es un bizcocho). Sitúa la rejilla en la parte baja-media del horno. (en mi caso la coloqué en la segunda rejilla, empezando por abajo).

Paso 4

Mezcla el queso con el azúcar hasta obtener una papilla uniforme. Es importante que la mezcla se haga sin introducir aire a la masa, para ello procura no sacar demasiado la cuchara mientras mezclas.

Paso 5

Añade la nata agria a continuación de la misma manera. Agrega la maicena tamizada, incorpora la leche y a continuación la cucharada de extracto de vainilla.

Paso 6

Por último, los huevos. Añádelos uno a uno, sin batirlos previamente. La clara de los huevos tiende a coger aire muy fácilmente, por lo que tendrás que "enterrar" el huevo en la masa y remover hasta que se haya mezclado completamente. Una vez tenemos la masa la añadimos al molde, sobre la base de galleta que hemos preparado anteriormente.

Paso 7

Con el horno ya caliente, introducimos la masa. Es importante que la tarta no quede en una posición alta, pues la parte de arriba se tostará demasiado pronto y quedaría fea. Horneamos durante 65' minutos a 175º. Si todo va bien a la media hora los laterales de la tarta se irán separando del molde, por lo que no olvides engrasarlo si no es de silicona.

Paso 8

Una vez pasado el tiempo apaga el horno. Deja que la tarta se termine de hacer con el calor residual que ha quedado. Para ello coloca una de las bandejas del horno encima de latarta, con el fin de que el calor no le dé directamente. Cierra el horno y deja reposar hasta que se enfríe (4-5h). A continuación métela en la nevera y mantenla al menos 12 horas.

Paso 9

Bon appétit!