

PASTEL DE QUESO FRÍO

Ingredientes:

Base de galletas:

- 1 ½ tazas de galleta Hawaiana molida (puede ser marías, de canela, de vainilla,)
- 1 barra de mantequilla derretida (90 gms)

Ganache:

- 1 taza de chispas de chocolate amargo
- ½ taza de crema de vaca Lyncott

Relleno:

- 240 gms de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 1 c de vainilla

Decoración:

- Fruta fresca al gusto

Preparación:

1. Para hacer la base de galletas se mezclan las galletas con la mantequilla. Se forra el fondo y las paredes del molde de pastel con esta mezcla. Se aparta.
2. La crema de vaca se calienta hasta que hierva y se vacía sobre el chocolate. Se deja unos minutos reposar para derretir el chocolate. Se revuelve hasta obtener una pasta tersa y homogénea. Se vacía sobre la base de las galletas. Se deja enfriar unos minutos, no es necesario refrigerar, sólo que pierda el calor.
3. Todos los ingredientes del relleno se batan en batidora ó licuadora. Se vacía sobre el chocolate.
4. Se acomoda la fruta sobre el queso y se mete al refrigerador.

Notas:

- El uso del Ganache de Chocolate es opcional, puedes omitirlo y también te quedará delicioso.

