

www.lavidaesdulce.net

Un pedazo de cielo en la tierra es este postre, de verdad.....es como de otro planeta!!!! Delicado, elegante, suave, no es dulce, me hice famosa cuando lo serví en una comida con amigos.

La base lleva galletas, avellanas y Nutella, queda de una crocancia ideal y un sabor perfecto, para el relleno como todo Cheesecake lleva queso crema y en este caso Nutella, se hace de un día para otro para que la consistencia sea perfecta, lleva un ganache de chocolate para cubrirlo que le da un toque único, vamos pasando de sabor en sabor al comer una cucharada de este postre.

Si se quieren lucir con los invitados está es la receta! Es mas fácil de lo que parece, además se hace en dos días, eso le quita trabajo, por que el ganache de chocolate se pone al día siguiente cuando el cheesecake ya esta duro.

Prueben este cheesecake no se van a arrepentir!

Cheesecake de Nutella (sin horno)

Para la base.....

1 paquete de galletas de mantequilla molidas
6 cads. de mantequilla a temperatura ambiente
2 cads. de nutella
1/4 taza de avellanas molidas

Para el relleno.....

2 bloques de queso crema, a temperatura ambiente
1 taza de azúcar flor
1-1/2 taza de Nutella
1/2 cdita. de extracto de vainilla
1/4 taza de crema

Para la cubierta.....

1/2 taza de crema
1 cdita. de mantequilla
120 grs. de chips de chocolate o chocolate picado

Para la base mezclar todos los ingredientes, yo lo hice en una procesadora de alimentos, lo pueden hacer en un bol pero lo tienen que mezclar bien, poner la mezcla en un molde desmontable redondo de 23 cm. de diámetro. Se aplasta hasta cubrir todo el fondo.

Para el relleno con batidora batir el queso crema con la Nutella, hasta que estén muy bien mezclados y no queden grumos del queso crema. Agregar el resto de los ingredientes del relleno y batir muy bien para incorporar, queda una mezcla cremosa. Poner la mezcla sobre la base de galletas y llevar al refrigerador toda la noche.

Para la cubierta se deben mezclar todos los ingredientes en un bol que pueda ir al

microondas, calentar en intervalos de 30 segundos, revolviendo entre cada intervalo, va a estar lista cuando todo el chocolate este derretido y bien incorporado con el resto de los ingredientes, poner la cobertura sobre el relleno que ya esta duro y llevar al refrigerador nuevamente por unos 30 minutos mínimo.

Para servir desmoldar y decorar con lo que tengan a mano, avellanas, frambuesas, frutillas, yo puse un par de avellanas y listo.