



CHEESECAKE DE LÚCUMA

(SIN HORNO) *estilo Marisol*

Ingredientes:

(12 porciones)

BASE DE GALLETA

- 24 galletas Oreo (230g aprox)
- 80g mantequilla derretida

CHEESECAKE

- 2 cucharadas de colapez en polvo
- 150 ml de agua
- 200g queso crema (a temperatura ambiente)
- 1 lata de leche condensada
- 500g pulpa de lúcuma (a temperatura ambiente)
- 1 cajita de crema de leche (200ml)

Preparación:**BASE DE GALLETA:**

- Preparar el molde: en un molde (de base desmontable) de unos 21cm, colocar papel manteca en el fondo y engrasar las paredes del molde con un poquito de aceite.
- Moler la galleta hasta que quede como arenilla y agregar la mantequilla derretida. Mezclar bien.

- Vaciar la mezcla de galleta en el molde y cubrir la base, tratando de compactarla bien, presionando con una cuchara o con los dedos para emparejar la base. Llevar a refrigerar.

CHEESECAKE

1. En un recipiente pequeño hidratar el colapez en el agua fría. Se formará una pasta. Reservar.
2. En un bol batir el queso crema hasta que esté cremoso. Agregar la lúcuma y la leche condensada y seguir batiendo hasta mezclar bien. Reservar.
3. En otro recipiente batir la crema de leche (bien fría) hasta que espese un poco (textura parecida al yogurt). Agregar a la mezcla de lúcuma y mezclar bien.
4. Llevar el colapez al microondas hasta que la pasta que se había formado esté diluida (aproximadamente 30 segundos). Agregar unas cucharadas de la mezcla anterior y mezclar para que el colapez se enfríe un poco.
5. Agregar el colapez a la preparación y batir hasta mezclar bien.
6. Vaciar la preparación de lúcuma en el molde con la base de galleta molida. Llevar a refrigerar hasta el día siguiente.
7. Desmoldar con cuidado y servir.

Sugerencia

Pulpa de lúcuma congelada y leche condensada
ルクマ フルーツ
バルブ (冷凍)と
練乳

Pídalos en

KYODAI
market

kyodaimarket.com

Tips

* DECORACIÓN: puede decorar con crema chantilly, galleta molida, chocolate rallado, o incluso con las mismas galletas Oreo cortadas por la mitad.

* EN VASO: evite la base de galleta y sólo prepare el cheesecake y sírvalo en vasos como porciones individuales.

* 型から外し、お好みで、ホイップクリームや砕いたオレオクッキーやすりおろしたチョコレートや半分のオレオクッキーでデコレーションします。

* クッキーベースは作りずしにチーズケーキ生地だけをグラスに入れても美味しく召し上がれます。

マリソル風の

ルクマ チーズケーキ

(オープンいらす)

材料 12個分**クッキーベース**

- オレオクッキー (24枚) 230g
- 溶かしバター 80g

チーズケーキ(ルクマ入り)

- クリームチーズ 250g
- 粉ゼラチン 大さじ2
- 水 150cc
- コンデンスミルク 1缶
- ルクマパルプ 500g
- 生クリーム 1箱(200ml)

作り方**クッキーベース(★):**

- 型の準備: 丸型1台分 (底取型) ケーキ型の内側にクッキングシートを敷き、側面に少量の油を塗ります。
- オレオクッキーをジブロック等の袋に入れ、たたいて細かく砕き、溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
- ケーキ型の内側にクッキー生地を入れスプーン等で押さえ固く平らにし、冷蔵庫で冷やします。

チーズケーキ:

1. ゼラチンペーストの準備(1): 小さな容器に粉ゼラチンを入れ、水を加えてペースト状にしておきます。
2. ルクマペーストの準備(2): ボウルに常温に戻したクリームチーズを入れペースト状になるまで混ぜます。ルクマとコンデンスミルクを加え、さらに混ぜておきます。
3. 生クリームペーストの準備(3): 良く冷やした生クリームを別の容器で、少しとろみがつくまで (ヨーグルトのような状態で) 泡立てます。ルクマペースト(2)に加え、よく混ぜます。
4. 粉ゼラチンペースト(1)が溶けるまで、電子レンジにかけます (約 30 秒)。泡立てた生クリームペースト(3)を大さじ数杯加えて混ぜ、ゼラチンペースト(4)が少し冷めるようにします。
5. ルクマペーストの準備(5)良くさましたゼラチンペースト(4)を生クリームペースト(3)に加え、よく混ぜます。
6. 砕いたクッキーベース(★)の型にルクマペースト(5)を流し込みます。冷蔵庫に入れ一晩冷やします。
7. 型から外して皿に盛り付け、切り分けてお召し上がりください。

¡sugerencia de decoración!



¡Un postre sencillo y riquísimo con el que sorprenderá a todos!

Cheesecake de Lúcumá (sin horno) estilo Marisol

Puede decorar con crema chantilly y galletas cortadas por la mitad
お好みで、ホイップクリームや半分のオレオクッキーでデコレーションします

Puede usar galleta molida o chocolate rallado para decorar
お好みで、砕いたオレオクッキーやすりおろしたチョコレートでデコレーションします

¡No necesita horno!
La base es de galleta molida y mantequilla

