
Feb 08, 2019 | Escrito por Karen Navarro | 0

Foto: Archivo

INGREDIENTES

Para el relleno:

450 gr. de **queso crema** firme

500 ml. de **crema de leche**

250 gr. de pulpa de maracuyá sin semillas

400 gr. de **leche condensada**

15 gr. de gelatina sin sabor

100 ml. de agua

Para la base:

250 gr. de galletitas vainilla

150 gr. de manteca

Para la **gelatina**:

150 gr. de pulpa de maracuyá con semillas

150 ml. de de agua

100 gr. de azúcar

15 gr. de **gelatina sin sabor**

75 ml. de agua

INSTRUCCIONES

Procesar las galletitas. Añadirle la manteca derretida.

Formar la base en un molde desmontable o un aro de 20 cm.

Hervir la pulpa de maracuyá. Si tiene semillas licuarla un poco y colarla.

En un bowl batir el queso crema a temperatura ambiente y la leche condensada.

Añadir la gelatina hidratada y fundida en el microondas.

Batir la crema a medio punto e integrar a la preparación con espátula.

Verter el relleno sobre la base.

Llevar al congelador 1 a 2 horas.

Para la cobertura:

Colocar en una olla la pulpa de maracuyá, el azúcar y el agua.

Cocinar hasta que el azúcar se disuelva.

Con un tenedor quitar los trozos grandes de la pulpa. Integrar la gelatina hidratada y fundida.

Colocar sobre la torta y congelar hasta que la gelatina tome cuerpo.

Contenido Relacionado: [Aprende a preparar gelatina de arequipe](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetítulo: Rico Postre

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/Tastemade

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: http://www.radiomundial.com.ve/article/deleitarse-con-delicioso-cheesecake-de-maracuy%C3%A1?qt-lateral_noticias=0

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-gelatina-de-arequipe>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>