

Receta de Cheesecake de Chocolate

09 Ene 2016



Buenos días a tod@s, como se que sois much@s l@s seguidor@s a los que les encanta este tipo de postres, pues para este fin de semana os dejo este rico **Cheesecake de Chocolate** que está delicioso y seguro que repetiréis mas de un trozo, espero que os guste.

Ingredientes

- Chocolate negro (225grs)
- Huevos (cuatro)
- Queso tipo philadelphia (500grs)
- Azúcar (150grs)
- Nata líquida (200ml)
- Ralladura de una naranja
- Galletas tipo digestive (14 galletas)
- Mantequilla (tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla, colocar en el fondo de un molde y aplastarlo bien, meter al frigorífico
2. Poner al baño maría el chocolate con la nata y la ralladura de naranja, remover con una varilla de vez en cuando
3. En un bol batir el queso con el azúcar y los huevos, después añadir la preparación del chocolate
4. Volcar la mezcla en el molde que estaba enfriándose
5. Precalentar el horno a 180º
6. Meter el molde y hornear sobre una hora y cuarto aproximadamente, pasado el tiempo, dejarlo enfriar un rato dentro del horno para que no se baje
7. Meterlo en el frigorífico para que se refresque
8. Servir muy frío y si queréis acompañarlo con nata montada y.....buen provecho!!!