

Receta de Cheesecake de Melocotón

18 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la fiesta de **San José**, quiero felicitar a tod@s l@s que celebran su **Onomástica** y también a todos los **Padres** que pasen un estupendo día, y para celebrarlo os dejo un nuevo postre, en esta ocasión se trata de un **Cheesecake de Melocotón** que seguro que os gustará.

Ingredientes

- #149;Pascualina hojaldre (un paquete)
- Tarrina de queso en crema (una)
- Manteca (dos cucharadas)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Gelatina neutra (14grs)
- Agua fría (cuatro cucharadas)
- Puré de melocotón en almíbar (una taza)
- Azúcar (100grs)
- Crema chantilly (una taza y media)

Modo de Preparación

1. Colocar las tapas de pascualina en una placa para horno, pincelar con la manteca derretida y espolvorear con las dos cucharadas de azúcar
2. Precalentar el horno a 180°
3. Hornear hasta que se doren
4. Poner a hidratar la gelatina en cuatro cucharadas de agua fría y calentar sin que hierva
5. Añadir el puré de melocotón y mezclar, echar el queso en crema previamente mezclado con el azúcar
6. Por último agregar la crema chantilly y mezclar con movimientos envolventes
7. Meter un rato al frigorífico para que coja más consistencia
8. Colocar en un molde redondo y alto, una de las tapas de pascualina ya cocidas
9. Echar encima la mezcla preparada y tapar con la otra tapa
10. Meter al frigorífico y dejar al menos 4 horas
11. Desmoldar y adornar con trozos de melocotón alrededor
12. Servir fresquita y....buen provecho!!!