

New York Cheesecake, el pastel que gusta a todo el mundo

Ingredientes

Si viajas a Nueva York es (casi) imposible abandonar la ciudad sin degustar una porción de su **dulce por excelencia**. Pero como escaparnos a la Gran Manzana no es tan sencillo te hemos traído **la receta original del New York Cheesecake** para que puedas prepararla tú mismo.

Y es que, aunque de este postre existen innumerables versiones y variedades, nada se compara al pastel de queso clásico, el que se prepara con 3 ingredientes básicos: **galletas desmenuzadas, queso y mermelada**.

NEW YORK CHEESECAKE



Ingredientes para 6 personas

200 gr de galletas digestive
75 gr de mantequilla
2 cucharadas de esencia de vainilla

4 huevos medianos
600 gr de queso cremoso
500 ml de nata líquida
200 gr de azúcar
1 yogur griego

Frambuesas
Mermelada de frambuesa



1. Tritura las galletas formando un polvo, añádele la mantequilla derretida y la vainilla, **creando una masa base**. Pon la mezcla en un molde desmoldable de 20 cm y reparte con una cuchara cubriendo la base y las paredes.

Forra el molde con papel aluminio y mételo al horno a 180° unos 7 minutos.



4. **Prepara la crema de queso** batiendo los huevos con el azúcar, hasta que blanqueen. Después añade la nata, el yogur griego, el queso y bátelo todo con la batidora.

5. Saca el molde y baja el horno a 150°. **Vierte la crema de queso sobre la base** y coloca el molde en una bandeja con un dedo de agua. Hornea durante 1 hora y 30 min.



NEW YORK CHEESECAKE



Ingredientes para 6 personas

200 gr de galletas digestive
75 gr de mantequilla
2 cucharadas de esencia de vainilla

4 huevos medianos
600 gr de queso cremoso
500 ml de nata líquida
200 gr de azúcar
1 yogur griego

Frambuesas
Mermelada de frambuesa



1. Tritura las galletas formando un polvo, añádele la mantequilla derretida y la vainilla, **creando una masa base**. Pon la mezcla en un molde desmoldable de 20 cm y reparte con una cuchara cubriendo la base y las paredes.

Forra el molde con papel aluminio y mételo al horno a 180° unos 7 minutos.



4. **Prepara la crema de queso** batiendo los huevos con el azúcar, hasta que blanqueen. Después añade la nata, el yogur griego, el queso y bátelo todo con la batidora.

5. Saca el molde y baja el horno a 150°. **Vierte la crema de queso sobre la base** y coloca el molde en una bandeja con un dedo de agua. Hornea durante 1 hora y 30 min.

