



## Consejo del chef

La clave para dejar esta tarta en su punto de jugosidad perfecto es que el borde esté bien cuajado pero al moverla, el interior tiemble ligeramente.

## Raciones para 1

**240 gr** Galletas tipo oreo

**20 gr** Mantequilla fluida

**600 gr** Queso crema

**120 gr** Azúcar

**1** Cucharadita de esencia de vainilla

**50 ml** Café espresso

**4** Huevos

**115 gr** Nata líquida para montar

**150 gr** Chocolate postres sin leche

**50 gr** Chocolate postres con leche

- 1** Cubrir con papel de aluminio la base y los laterales de un molde de 18 cm con base desmoldable.
- 2** Pulverizar las galletas oreo y mezclar bien con la mantequilla.
- 3** Extender sobre la base y laterales de un molde de 18 cm con base desmoldable, presionando bien para que quede compacto.
- 4** Reservar en el frigorífico mientras preparamos el relleno.
- 5** Batir el queso crema y el azúcar hasta obtener una mezcla sin grumos y homogénea.
- 6** Agregar la esencia de vainilla y los huevos y remover con suavidad hasta integrar, procurando no incorporar aire a la mezcla.
- 7** Verter el relleno en el molde y colocar sobre una bandeja de horno profunda con 1-2 dedos de agua caliente.
- 8** Introducir la bandeja con el molde en el horno, precalentado a 160° C con calor arriba y abajo, y cocer durante unos 60 minutos.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espresso-cheesecake-galletas-oreo/>

**COOKING**  
**LOVERS** 