



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/>

