

Cheesecake con frutos rojos

- **Producto a utilizar:** Cacerola 18 cm Rosa
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 6
- **Tiempo:** 1 hora 15'

Ingredientes:

140 gr. galletitas de vainilla
70 gr. manteca derretida
450 gr. queso crema tipo Philadelphia
100 gr. azúcar
2 un. huevo
75 cc. crema
2 cdas. ralladura de limón
1 cda. esencia de vainilla
20 gr. almidón de maíz
100 gr. mermelada de frambuesa
c/n frutillas
c/n cerezas



Procedimiento:

- Procesamos las galletitas y las mezclamos con la manteca derretida.
- Forramos la base y el borde de la Cacerola con la mezcla presionando con las manos.
- Colocamos en un bowl el queso crema, el azúcar, los huevos, la crema, la ralladura de limón, la esencia de vainilla y el almidón de maíz.
- Mixeamos la preparación.
- Volcamos la mezcla en la Cacerola, la tapamos y cocinamos a fuego mínimo durante 50' aproximadamente.
- La dejamos enfriar adentro de la Cacerola, desmoldamos y llevamos a la heladera.
- Antes de servir, cubrimos la torta con la mermelada de frambuesa y decoramos con frutillas y cerezas frescas.