

Cheesecake de limón con fresas



La receta de la base de galletas y la cheesecake de limón es del libro “Guía completa de las técnicas culinarias POSTRES” de LE CORDON BLEU.

La receta de la cobertura de fresas es mía.

- Ponemos acetato (para que sea mucho más fácil desmoldar y dejar unos bordes limpios) alrededor de un molde redondo desmoldable de 20 cm de diámetro

Para la base de galletas

- 200 grs. de galletas María o digestive bien trituradas (con turmix)
- 105 grs. de mantequilla sin sal derretida

Preparación:

1. Poner en un cazo las galletas con la mantequilla
2. Ir removiendo a fuego suave
3. Aplastar las galletas con cuchara para que vaya incorporando bien la mantequilla
4. Cubrimos el fondo del molde y aplastamos con un vaso para que quede bien aplastada
5. Dejamos enfriar en el frigorífico

Para la cheesecake de limón

- 160 grs. de azúcar
- 80 ml. de agua
- 6 yemas
- 15 grs. de gelatina neutra en polvo
- 45 ml. de agua para hidratar la gelatina
- Piel rallada de un limón
- Zumo de un limón
- 500 grs. de queso crema (yo usé Philadelphia)

Preparación

1. Hacemos un almíbar con el azúcar y los 80 ml. de agua hasta que llegue al punto de bola blanda (o hasta que llegue a 116° - 118°)*
2. Batimos con batidora eléctrica las yemas hasta que cambien un poco el color más cremoso y añadimos el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir. Batimos hasta que enfríe la mezcla. Quedará un color pálido. Nos quedará al punto cinta.
3. Hidratamos la gelatina con los 45 ml. de agua. Reservamos.
4. Batimos con varillas manuales el queso con la ralladura de limón y el zumo de limón.
5. Añadimos la gelatina hidratada a la mezcla de queso y seguimos batiendo con varillas manuales.
6. Agregamos poco a poco las yemas a la mezcla de queso y mezclamos con movimientos envolventes hasta que se incorpore todo muy bien y quede homogéneo.
7. Vertimos en el molde con la base de galletas y llevamos al congelador.

Para la cobertura de fresa

- 350 grs. de fresas maduras (no pasadas)
- 60 grs. de azúcar blanquilla
- zumo de medio limón
- 40 grs. de chocolate blanco
- 5 grs. de gelatina
- 15 ml. de agua para hidratar la gelatina

Preparación

1. Ponemos en una olla las fresas con el azúcar y el zumo de limón
2. Calentamos y vamos mezclando hasta que las fresas se empiecen a deshacer y estén blanditas
3. Quitamos del fuego y trituramos con turmix o licuadora
4. Llevamos al fuego nuevamente y ponemos el chocolate blanco troceado hasta que se derrita
5. Mezclamos bien y pasamos por un colador chino
6. Dejamos reposar y enfriar en el frigo pero no mucho tiempo. No tiene que cuajar
7. Vertimos encima de la cheesecake de limón que ya tiene que estar cuajada
8. Llevamos al congelador hasta que cuaje la gelatina
9. Retiramos la tarta, desmoldamos y retiramos el acetato
10. Decoramos a gusto

*Almíbar a punto de bola blanda: tomamos un poco de almíbar en una cuchara y la sumergimos en agua fría con hielo, si ponemos entre los dedos el almíbar debemos poder formar una bola blanda.