



Cheesecake de Mango y Maracuya

Description

Cheesecake de Mango y Maracuyá- Mango and Passion Fruit Cheesecake (English version below)

Ingredientes

Base

- 100 gramos de mantequilla
- 12 galletas

Relleno

- 1 tarro de queso crema
- 250 gramos de crema de leche
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de jugo de mango y maracuyá espeso
- 5 hojas de gelatina sin sabor
- ½ taza de agua caliente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Decoración

- Pulpa de maracuyá (con semillas)
- 1 cucharada de gelatina sin sabor en polvo

Preparación

Para la base

1. Moler las galletas junto con la mantequilla hasta formar una masa compacta.
2. Luego en un molde desmontable, colocar la mezcla de galletas y compactar firmemente con una cuchara dejándolo de 1 centímetro de espesor aproximadamente.
3. Colocar el molde en la nevera por 20 a 30 minutos.

Relleno

1. En un recipiente, batir el queso, agregar la leche condensada y reservar.
2. En otro recipiente batir la crema de leche hasta que forme picos suaves.
3. Remojar las hojas de gelatina sin sabor en agua fría por unos minutos. Luego escurrir bien y agregar una ½ taza de agua caliente y batir hasta que se diluyan completamente.
4. Añadir lentamente a la mezcla de queso, la gelatina, jugo de mango- maracuyá y la crema batida hasta formar una mezcla suave.
5. Retirar la base de la nevera y colocar la mezcla en el molde. Refrigerar nuevamente por dos horas o hasta el día siguiente.

Decoración

1. En ¼ de taza de agua caliente mezclar la gelatina sin sabor y la pulpa de maracuyá.
2. Verter la mezcla encima del postre y refrigerar nuevamente por 1 hora o hasta que cuaje.

Mango and Passion Fruit Cheesecake (English version)

Ingredients

Base

- 100 grams of butter
- 12 biscuits

Filling

- 1 can cream cheese
- 250 grams cream
- 1 can condensed milk
- ½ cup thick mango juice and passion fruit
- 5 sheets unflavoured gelatine
- ½ cup hot water
- 1 teaspoon vanilla extract

Decoration

- Passion fruit pulp (with seeds)
- 1 tablespoon unflavoured gelatine powder

Preparation

For the base

1. Grind the biscuits with butter to form a compact dough.
2. Then in a removable base mould, place the biscuit mix and compact firmly with a spoon leaving 1 inch of thickness.
3. Place the mould in the refrigerator for 20-30 minutes.

For the filling

1. In a bowl, beat the cheese, add the condensed milk and set aside.

-
- ~~2. In another bowl beat the cream until it forms soft peaks.~~
 3. Soak the leaves unflavoured gelatine in cold water for a few minutes. Then drain well and add a ½ cup of hot water and whisk until completely diluted.
 4. Slowly add into the cheese mixture, gelatine, mango-passion fruit juice and whipped cream to make a smooth mixture.
 5. Remove the base from the refrigerator and place the mixture into the mould. Refrigerate again for two hours or the day after.

For decoration

1. In ¼ cup hot water mix the unflavoured gelatine and passion fruit pulp.
2. Pour the mixture over the cake and refrigerate again for 1 hour or until set.