

Cheesecake de kiwi

□ Laura Serrano

CHEESECAKE DE KIWI

Para 4 personas
Preparación: 3 horas



INGREDIENTES

Base:

- 90 g de galleta integral
- 20 g de avellanas molidas
- 10 g de salvado de avena
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente

Relleno:

- 130 g de queso añejo de oveja rallado
- 250 g de ricota
- 250 g de mascarpone
- 200 g de creme fraiche
- 125 g de quark
- 100 g de leche condensada
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 4 g de ralladura de limón
- 4 g de ralladura de naranja

2 kiwis Zespri Green

1 cucharada sopera de miel de romero

PREPARACIÓN:

Desmenuzar las galletas y mezclar con el resto de ingredientes para la base. Rellenar un molde de unos 22 cm de diámetro. Hornear a 170° C durante 5 minutos. Retirar y reservar.

28-Feb-2016

Dentro de un gran recipiente, triturar todos los ingredientes del relleno hasta obtener un batido homogéneo. Rellenar un molde con este batido y hornear durante 60 minutos a 160° C. Retirar y dejar enfriar.

Pelar los kiwis Zespri Green, laminar muy finamente y disponer sobre la tarta. Calentar la miel y, cuando empiece a burbujear, retirar rápidamente. Pintar la superficie de la tarta con los kiwis Zespri Green incluidos. Introducir en la nevera por un tiempo de 3 horas.

Desmoldar con cuidado.



NOTAS:

La fuerza del queso añejo combina increíblemente bien con la acidez del kiwi y el dulzor de la miel de romero, redondeando los sabores.

Si se desea, se puede cambiar el queso añejo por uno tierno, suavizando el resultado.