

RECETA EXPRESS

Cheesecake de queso de cabra – Espai Sucre



Redacción 10/6/2016 [Comentarios](#)

La elaboración de este cheesecake forma parte de una receta más extensa -Cheesecake de cabra con frambuesa, pimienta roja y jengibre-, que ha sido realizado por **Jordi Butrón** de **Espai Sucre** este viernes en **Tast a La Rambla**. A petición del público presente, publicamos la receta de este sencillo cheesecake, que pretende demostrar lo bien que funciona cualquier queso con personalidad.



Cheesecake de cabra con frambuesa, pimienta roja y jengibre, de Jordi Butrón, Espai Sucre –
Foto: Marta Bacardit para Tast a la Rambla

Ingredientes

Leche 50gr.
Rulo de queso de cabra 350gr.
Azúcar 60gr.
Harina floja 15gr.
Huevos 2 unid.
Nata 50gr.
Sal 8,5gr.

Proceso

Mezclar la leche y la nata tibias junto al queso de cabra (sin la corteza) para que se disuelva correctamente.

Con ayuda de un turmix o en termomix, pero sin incorporar aire, mezclar todos los ingredientes restantes hasta obtener una textura de crema densa.

Colocar esta crema en un molde canelón forrado con papel aluminio y cubierto con papel de aluminio para que no caramelize por arriba.

Cocer en horno 160°C en baño maría con tiro abierto durante 35 minutos.

Cumplido el tiempo, retirar el papel de aluminio que lo cubre para seguir cocinando 10 minutos más, hasta que el papel esté cuajado.

El baño maría deberá tener una bayeta para que no se desplace el molde con la preparación, y el agua deberá estar muy caliente.

Una vez frío, mantener en nevera. Si reposa 24 horas mejora su sabor.

Cortar raciones de 1 x 1 x 9 cm y servir.

Consejo

Cortar siempre con cuchillo limpio. Si no, en cada corte se pegarán los nuevos cortes y no quedarán raciones limpias.