



CHEESECAKE DE DURAZNO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 Lata Durazno en almíbar
 - 300 g Queso doble crema
 - 200 g Crema de leche o nata
 - 7 g Gelatina sin sabor ó grenetina, (hidratada en 35ml. agua)
 - 20 g Gelatina de durazno, (diluida en 1 taza de agua caliente)
 - 150 g Azúcar
- Para la base:**
- 150 g Galletas de vainilla
 - 100 g Manteca o margarina

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hacer postres es muy fácil. Preparemos un cheesecake de durazno para los pequeños de la casa.

Primero procesamos las galletas y luego agregamos la margarina, mezclamos hasta que queden húmedas y adheridos entre sí. Este preparado lo ponemos en la base de un molde redondo de 24 cm o en varios moldes redondos pequeños. Reservamos en el congelador.

En un bol batimos la crema de leche con el azúcar, luego agregamos el queso doble crema y la mitad de durazno previamente procesadas, la otra mitad reservamos para decorar, movemos en forma envolvente y por último agregamos la gelatina sin sabor previamente hidratada en agua y luego disuelta en microondas por 15 ó 20 segundos.

Decoramos con duraznos todo el contorno del molde luego agregamos todo el preparado anterior. Refrigeramos por 30 minutos. Sacamos del congelador, decoramos con duraznos en mitades y agregamos la gelatina de durazno previamente diluida en 1 taza de agua caliente.

Llevamos al refrigerador hasta el día siguiente. Es recomendable usar un molde desmontable para que sea más fácil desmoldar.

¡Mmmm!