

Yo aprendí, yo enseño



Cheesecake de canela y manzana
por Cristina Domínguez

 19 octubre  13:00 h  tv.masterd.es

#FormaciónEnAbierto
#SolucionamosTuFuturo

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.dTV

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

CheeseCake de Canela y Manzana

Ingredientes:

- Para la base: 125 g de harina, 115 g de mantequilla fría en cubitos, 50 g de azúcar blanco, 1 cucharadita de canela en polvo.
- Para el relleno: 850 g de queso crema tipo philadelphia o mascarpone, 180 g de azúcar blanco, 1 cucharada de harina, 3 huevos, 1 cucharada de canela, nuez moscada y jengibre en polvo.
- Para las manzanas: 300 g aprox de manzana golden, 1 cucharada de canela molida, 30 g de azúcar blando.
- Para el crumble: 50 g de harina, 60 g de azúcar moreno, 60 g de mantequilla fría.

Elaboración:

En un molde de 15 cm de diámetro y 10 de alto o uno de 20 cm de diámetro y 7 de alto, desmontable, ponemos papel de horno y engrasamos con mantequilla o spray antiadherente.

En una picadora, ponemos todos los ingredientes de la base, mezclamos bien y lo vertemos al molde y, con nuestras manos, lo aplanamos bien hasta que quede una base uniforme. A continuación, en un bol, ponemos (para el relleno) el queso crema, la harina y el azúcar; mezclamos con unas varillas e incorporamos los huevos de uno en uno hasta que esté bien integrado y, por último, añadimos la mezcla de especias. Cuando la tengamos lista, añadimos la mezcla al molde.

Cortamos las manzanas en cuadraditos pequeños, añadimos el azúcar y la canela y lo integramos todo, lo añadimos encima a nuestra tarta. Para el crumble, ponemos todos los ingredientes de nuevo en una picadora y picamos hasta que quede hecho miga, espolvoreamos por encima de la tarta.

Con el horno precalentado a 180°C, lo dejaremos 20 minutos a esa temperatura, y después bajaremos a 140°C durante 1 hora si el molde es de 20 cm y, durante 1 hora y media, si es de 15 cm. Una vez pasado este tiempo, lo dejamos enfriar sin desmoldar y lo dejaremos en la nevera un mínimo de 8 horas para que coja consistencia.