CheeseCake con Fresas y Frosting de Sirope de Arce. Feliz cumple Erik.

«Me da igual Lourdes, pero que no sea de chocolate; ni blanco ni negro».

Es extraño pues la nocilla le pierde (especialmente la blanca) y las galletas tipo oreo, los filipinos o esas que lo llevan en forma de pepitas; podría comérselas dobladas, de hecho a veces lo hace ;). Pero en cuestión de tartas o magdalenas….no quiere ni que huelan a cacao.

Pregunté si estaría contento con un pastel de queso para su cumpleaños y para mi sorpresa dijo que si. Y como es un devorador de galletas nato, me he encargado de que la base sea puuuuura cookie.

Mi niño se hace mayor y atrás quedan las divertidas y ruidosas meriendas con los amigos; las tardes enteras horneando cupcakes y bizcochos o preparando figuritas de fondant.

Se hace tan mayor que prefiere una CheeseCake y un reloj de caballero para lucir en su muñeca.

Me llama mamá sólo en contadas ocasiones, pero se que me adora casi tanto como yo a él.

Después de indagar y buscar entre los doscientosmilmillones de pasteles de queso que hay en la red, he tuneado uno a mi antojo y ha sido un auténtico éxito. Como es temporada de fresas no he podido resistirme a incluirlas en la receta; ésta que os dejo a continuación y que os puede valer perfectamente para un cumple o para celebrar San Valentín.

Espero que os guste.

Besos.

Cheesecake con Fresas y Frosting de Sirope de Arce

Ingredientes

– 4oo gr. de Queso tipo Philadelphia.

– Leche, 70 gr. de Leche.

– 200 gr. de Nata líquida.

– 3 Huevos L.

– 1 Cuajada (he usado de la marca Danone que tiene 135 gr.)

– 75 gr. de Azúcar Moreno.

– 40 gr de Harina de Maíz (he usado Maizena).

–Una pizca de Esencia de Vainilla en polvo (o una cucharadita de esencia líquida).

– 400 gr. de Galletas Tipo Digestive.

– 90 gr. de Mantequilla sin sal.

– 250 gr de Queso Mascarpone.

– 70 gr. de Azúcar Glasé.

– 2 Cucharadas de Sirope de Arce.

– 300 gr de Fresas.

– 1 Cucharada de Azúcar.

-40 gr. de Almendras Caramelizadas.

Material extra:

– Molde desmontable de 25 centímetros de Diámetro.

– Papel de Horno.

– Batidora de varillas (para el frosting).

– Trituradora (para la base de galletas y triturar las almendras).

– Batidora (tipo Minipimer) o Vaso Eléctrico (para la masa).

Paso a Paso

Ponemos el horno a precalentar a 180ºC y forramos la base del molde desmontable con el papel de horno, cortando el exceso de papel.

La base de Galletas

Hacer polvo las galletas con el accesorio picador de la batidora (también puedes hacerlo de forma manual machacándolas). Una vez trituradas (como son muchas lo he hecho en tres tandas) las ponemos en un bol mientras derretimos la mantequilla en el microondas (si no tienes, puedes hacerlo al baño maría) y se la incorporamos a las galletas trituradas, mezclandolas muy bien hasta que se integren los dos ingredientes y podamos formar con ellos una pasta compacta. Esta pasta la ponemos en el fondo del molde ya forrado; la extendemos cubriendo por igual todo el fondo y presionamos para que nos quede compacta y formar así la base de nuestra tarta.

La Masa

Una vez preparada la base para la tarta preparamos la masa de queso, poniendo en un bol grande en el que podamos batir: el queso cremoso, la cuajada, la leche, la nata líquida, la esencia de vainilla, el azúcar de caña, la harina de maíz y los huevos. Utilizamos la batidora para mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa muy fina. Es posible que la masa tenga algo de espuma por el batido intenso.

Echamos la masa dentro del molde sobre la base de galleta. Una vez en el molde, es aconsejable remover la superficie de la masa con una cucharilla para eliminar así el exceso de burbujas. Metemos el molde en el horno precalentado a 180ºC y lo horneamos durante unos 50 minutos aproximadamente, abrimos el horno y comprobamos, pinchando con un palillo el centro de la tarta, para ver si está cocida (debe salir limpio) es muy importante asegurarnos antes de sacar la tarta del horno que está bien hecha por dentro.

Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de meterla en la nevera, veremos que se baja un poco el volumen pero es normal. Ya fría la tapamos con papel de aluminio y la reservaremos al menos 4 horas en la nevera o hasta que sigamos con su elaboración para servirla (la puedes dejar hasta el día siguiente).

Las Fresas

Para terminar de elaborar nuestra tarta, continuaremos preparando las fresas que lavaremos, secaremos y trocearemos en láminas e iremos poniendo en un bol en el que las espolvorearemos con el azúcar y taparemos con papel de film para reservarlas.

Las Almendras

Continuamos triturando las almendras con cuidado de no pulverizarlas; nos interesa que queden algunos trocitos algo más gruesos. Reservamos.

El Frosting

Y por último preparamos el frosting. Ponemos en un bol el sirope de arce, el azúcar glasé y el queso mascarpone y lo batimos con la batidora de varillas a velocidad media hasta que estén integrados todos los ingredientes (con un minuto es suficiente). Reservamos.

Con todos los ingredientes listos, pasamos a montar la tarta.

El Montaje

Colocamos las fresas laminadas como se muestra en la foto antes de desmoldar la tarta.

Una vez colocadas todas las fresas, sacamos la tarta del molde, despegando primero los laterales con ayuda de una paleta para evitar que se nos rompa al desmoldarla. Con el molde quitado le retiramos el papel de la base y la colocamos sobre un plato o expositor de tarta.

Le añadimos el frosting en el centro y lo extendemos un poco con ayuda de un cuchillo o paleta y terminamos espolvoreando las almendras trituradas.

Lista para servir y disfrutar.

Ya sé lo que Quiero