

RECETA

PASTEL CON CHEESECAKE



Ingredientes:

- 500 g Harina Super Esponja Chantilly Chocolate
- 350 g Huevo
- 150 g Agua

Procedimiento:

1. Verter todos los ingredientes en el tazón de nuestra batidora y mezclar por 1 minuto, raspar o quitar excedentes de las paredes con ayuda de un miserable, mezclar por 8 minutos a velocidad media.
2. Engrasar moldes de 6 pulgadas y reservar.
3. Colocar mezcla de chocolate en cada uno de nuestros moldes 500 g c/u.
4. Precalentar el horno a 160°C.
5. Hornear panes por espacio de 40 minutos.

CHEESE CAKE

Ingredientes:

1. 250 g Queso Crema Chantilly
2. 75 g Leche Condensada Chantilly
3. 100 g Huevo
4. 25 g Fécula de maíz
5. 100 g Crema de Vaca Semi-Montada
6. 80 g Galletas de vainilla triturada
7. 20 g Mantequilla fundida

Procedimiento:

1. Colocar en tazón de batidora, Queso Crema Chantilly, Leche Condensada Chantilly y fécula de maíz hasta acremar.
2. Agregar huevo e incorporar perfectamente.
3. Por último, agregar crema semimontada.
4. Verter en un molde fondeado con galleta triturada y mantequilla.
5. Precalentar el horno a 180°C.
6. Hornear por espacio de 90 minutos a baño maría.