

Cheesecake con caluga

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 10

Ingredientes:

- 300grs de galleta
- 60grs de mantequilla
- 450rs de queso crema
- 130grs de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos
- 200grs de crema
- 1 cucharada de maicena
- Judo de 1-2 limón
- 1 tarro de leche condensada
- 100grs de mantequilla
- 1 taza de frutos secos
- ½ taza de leche evaporada

Preparación:

Para la base:

1.- Moler 2 paquetes de galletas (300 grs aprox) y mezclar con 60 grs de mantequilla derretida. Aplastar en la base de un molde.

Para el relleno:

2.- Mezclar con batidora eléctrica 450 grs de queso crema + 130 grs de azúcar + 1 cucharada de vainilla + 3 huevos + 200 grs de crema + 1 cucharada de maicena + jugo de 1-2 limón

3.- Poner en el molde sobre las galletas y llevar al horno a 160 grados por 60 minutos

4.- Dejar enfriar

Para la caluga:

5.- Mezclar en una ollita 1 tarro de leche condensada + 100 grs de mantequilla. Cuando tome color caramelo, lo sacas del fuego y le agregas 1 taza de castañas de caju o el fruto seco que quieras + 1/2 taza de leche evaporada

6.- Mezclar bien y cuando esté tibio poner sobre el CHEESE cake ya frio (que sigue en el molde para que el nugat o caramelo quede con la forma