



Cheesecake de chocolate con base de brownie y cobertura de dulce de leche y chocolate

Por tipo de receta, Brownies, Cheesecakes

Ingredientes

Para la base de brownie

- 42 g (1/3 taza) de harina todo uso
- 2 g (1/4 cucharadita) de sal
- 2 g (1/2 cucharadita) de polvo de hornear
- 90 g de chocolate oscuro
- 70 g (5 cucharadas) de mantequilla sin sal
- 125 g (2 cucharadas) + 1/2 taza de azúcar
- 1 tsp de extracto de vainilla
- 1 huevo

Para el relleno de cheesecake

- 660 g de queso crema
- 1 taza (200 gramos) de azúcar
- 1 tsp de vainilla
- 220 g de chocolate oscuro o semi-amargo, derretido y a temperatura ambiente
- 3 huevos

Para la cobertura de chocolate y dulce de leche

- 450 g de dulce de leche para repostería
- 300 g de chocolate, cortado en cubos pequeños (pueden usar el chocolate de preferencia, yo utilicé chocolate oscuro)
- Opcional: 2 cucharaditas de leche (líquida)

Preparación

- Precalentar el horno a 165 grados centígrados. Preparar un molde desmontable de 9 pulgadas o 23 centímetros poniéndole una cinta de papel de horno o papel vegetal por todo el borde (para evitar que el brownie se rompa y se parta al abrir el molde para desmoldar. Yo también coloco un disco de papel de horno en el fondo del molde para que sea más fácil sacar las porciones al picar (recuerden que el brownie se pega muchísimo de las superficies). Apartar.
- Primero debe prepararse la base de brownie, para esto mezclar con una cuchara de madera la harina, la sal y el polvo de hornear y apartar.

- Derretir los chocolates y la mantequilla a baño María. Quitar de la hornilla de la cocina y agregar el azúcar y la vainilla. Luego, agregar el huevo e incorporar muy bien. Continuar mezclando hasta que se vea brillante y sedoso. Agregar los ingredientes secos y seguir removiendo hasta que todo se una.
- Colocar la mezcla en el molde previamente preparado. Hornear por 20 minutos, hasta que el centro no se vea líquido ni se mueva.
- Mientras la base se hornea, preparar el relleno. Para esto, en un bowl grande apto para batidora, batir el queso crema hasta que esté suavizado y cremoso. Agregar el azúcar y la vainilla. Posteriormente, añadir el chocolate previamente derretido (y a temperatura ambiente) hasta que todo esté bien combinado y suavizado.
- Luego, agregar los huevos, uno por uno y batiendo bien cada vez que se añade cada uno de ellos. La mezcla que se obtiene será bastante gruesa y pesada, pero estará bien de esa manera.
- Cuando el tiempo indicado para hornear la base de brownie haya pasado y se vea de la forma indicada, retirar del horno y colocar encima de la base la crema de cheesecake previamente realizada. Llevar de nuevo al horno y hornear por 40-50 minutos, hasta que se vea que el centro ya no está crudo (generalmente cuando está cocinado toda la superficie se ve del mismo color y al moverse no se ve nada líquido en el centro). Sacar del horno y enfriar por al menos 6 horas o preferiblemente durante toda la noche.
- Para preparar el topping, colocar el dulce de leche y el chocolate en una olla o cacerola mediana y llevar a fuego medio a Baño María, removiendo continuamente (teniendo mucho cuidado porque el chocolate puede quemarse fácilmente). Cuando el chocolate se ha derretido por completo debe tenerse una mezcla con cuerpo y textura fuerte. Si no se tiene, agregar más chocolate hasta conseguir esta textura. Si la mezcla, por el contrario, queda muy espesa, agregar las dos cucharaditas de leche.
- Dejar enfriar la mezcla del frosting hasta que alcance temperatura ambiente, colocar en una manga pastelera con la boquilla de preferencia (yo usé una boquilla francesa), decorar de la forma deseada y servir.
- Debe mantenerse refrigerado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/979>