

Cheesecake de gelatina de colores



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
1 pay

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Gelatina (por cada color):

- ☐ 1 sobre Gelatina de Sabor
- ☐ 250 ml Agua hirviendo
- ☐ 350 ml Agua fría
- ☐ Desmoldante ENCO
- ☐ Colores en Gel ENCO

Base:

- ☐ 150 g Galletas de Vainilla
- ☐ 90 g Mantequilla derretida
- ☐ 15 ml Agua
- ☐ 10 g Azúcar

Capa de queso:

- ☐ 400 g Queso Crema (a temperatura ambiente)
- ☐ Jugo de medio limón
- ☐ Endulzante (al gusto)
- ☐ 150 g Yogur natural sin azúcar
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

Gelatina sin sabor:

- ☐ 21 g Grenetina sin sabor
- ☐ 125 ml Agua fría

PROCEDIMIENTO

Gelatina (por cada color):

1. Aplica un poco de Desmoldante ENCO en los moldes.
2. Disuelve un sobre de gelatina en 250 ml de agua hirviendo.
3. Agrega el Color en Gel ENCO de tu preferencia y mezcla bien.
4. Incorpora 350 ml de agua fría y mezcla nuevamente.
5. Vierte la gelatina en el molde.
6. Repite el proceso para cada color que vayas a utilizar.
7. Lleva al refrigerador hasta que las gelatinas estén completamente cuajadas.

Base:

1. Muele las galletas de vainilla y grega la mantequilla, el azúcar y el agua. Mezcla hasta obtener una textura húmeda.
2. Coloca la mezcla en un molde forrado con papel encerado y compacta bien.

Relleno:

1. Hidrata la grenetina sin sabor y derritela en el microondas.
2. En un bowl, a crema el queso crema a temperatura ambiente.
3. Agrega el yogurt, el jugo de limón, el endulzante de tu preferencia y la Esencia de Vainilla ENCO. Mezcla hasta integrar.

4. Añade un poco de esta mezcla a la grenetina derretida para temperarla.
5. Incorpora la grenetina ya temperada al resto de la mezcla y mezcla bien.
6. Trocea las gelatinas ya cuajadas y combina todos los colores.
7. Agrega las gelatinas troceadas a la mezcla de queso y revuelve con cuidado.
8. Vierte la mezcla sobre la base de galleta.
9. Refrigera por 4 horas. Pasado el tiempo de reposo, desmolda el cheesecake.
10. Decora con crema batida y disfruta.