

## PASTEL CHEESECAKE DE BAILEYS



### INGREDIENTES

#### BASE

150 g galletas Digestive

150 mantequilla derretida

#### GANACHE DE CHOCOLATE

100 g nata

165 g chocolate blanco

60 g Baileys

#### CREMA DE QUESO

800 g queso Philadelphia

160 g azúcar

1 cucharada harina

4 huevos

100 g nata líquida

120 g Baileys

## **MODO DE HACERLO**

Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida. Extender en un molde desmontable y forrar la base y parte de las paredes. Meter en nevera para enfriar.

En un bol batir lentamente el queso, el azúcar y la harina. Añadir los huevos de uno en uno, dejando que se integren bien, añadir la nata y la crema de Baileys. Seguir batiendo hasta que todos los ingredientes se integren bien.

Rellenar el molde con la mezcla y hornear a 180° unos 15 minutos. Bajar el horno a 120° y seguir cocinando unos 50 minutos más.

Retirar la tarta del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Ganache de chocolate.

Derretir el chocolate blanco al baño María o al microondas a baja potencia. Calentar la nata en cazo. Agregar la nata caliente al chocolate derretido poco a poco y mezclar con cuidado. Incorporar el Baileys y seguir mezclando.

Dejar enfriar hasta conseguir textura cremosa.

Repartir el ganache por encima de la tarta y servir.