

Cheesecake de Café

No es ningún secreto que soy una adicta al café y también al queso. Así que, ¡Que mejor tarta para mi cumpleaños que una con mis dos grandes pasiones! Y además es baja en grasa y azúcar. La verdad que para ser la primera vez que la hago, ha quedado espectacular. Seguro que la vuelvo a hacer en otra celebración.

INGREDIENTES:

- 600g Queso untar light
- 200ml leche desnatada o bebida vegetal s/azúcares añadidos
- 6g Café soluble descafeinado (3 sobrecitos)
- 3 Cucharadas Azúcar de coco (o 1 cucharada de Stevia líquida si eres diabético)
- 4 Huevos
- 5 Cucharadas Copos de avena
- 20g Mantequilla
- 8-12 Frambuesas

Salsa de Chocolate: 25g
Chocolate negro 85% cacao + 2
Cucharadas agua caliente

8-12
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Forrar un molde desmontable de 20-22cm de diámetro con papel de hornear, base y laterales (si lo mojas un poco, con agua o aceite, se pega mejor al recipiente)
3. Mezclar los copos de avena con la mantequilla fundida y repartir por la base del molde presionando con el dorso de una cuchara.
4. En un bol poner leche, queso, huevos, café soluble y azúcar o stevia. Triturar todo y verter en el molde.
5. Hornear a 180°C durante 45 minutos, transcurrido el tiempo, dejar atemperar dentro del horno.
6. Guardar en la nevera y desmoldar transcurridas 12h (mínimo 5h)
7. Hacer la salsa de chocolate: Calienta el agua a punto de ebullición (yo lo pongo 15 segundos en el microondas), añade el chocolate troceado, dejar reposar un minuto y remueve hasta que se quede homogéneo, si queda demasiado espeso, añade un poco más de agua.
8. Con una cuchara haz rayas sobre la tarta y decora con unas frambuesas.