

Cheesecake de Chocolate y Mandarina

Hay mucha gente adicta al chocolate. Así que, ¡Que mejor tarta para un cumpleaños que una doble chocolate! Y además es baja en grasa y azúcar, así que a comer sin remordimientos. Además, el toque de mandarina, la hace deliciosa y muy vistosa

INGREDIENTES:

- 800g Queso untar light
- 30g Caca puro desgrasado
- 3 Cucharadas Azúcar de coco (o 1cucharada de Stevia líquida, si eres diabético)
- 5 Huevos
- 5 Cucharadas Copos de avena
- 20g Mantequilla
- 2 Mandarinas (ralladura y gajos)
- Hojas de menta para decorar
- Salsa de Chocolate: 25g Chocolate negro 85% cacao

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: queso, huevos, cacao puro, ralladura de las dos mandarinas 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. Sumergir los gajos de mandarina hasta la mitad y dejar sobre papel parafinado, de horno o film. Meter en la nevera para que se endurezca el chocolate.
9. Con el resto de la salsa de chocolate y una cuchara, haz rayas sobre la tarta y decora con los gajos de mandarina y unas hojas de menta.