

Cheesecake de cerezas con queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- 150gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras
- 800gr de nata espesa
- 100gr de azúcar
- 1 cucharadita de coñac
- 2 huevos
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 30gr de maicena
- 200gr de cerezas (para puré)
- 8 – 10 cerezas enteras

PREPARACIÓN

Deshuesar y triturar las cerezas para hacer un puré. Precalentar el horno a 180°.

En una ensaladera mezclar con la batidora el queso manchego semicurado D.O. Las Terceras, la nata y el azúcar. Incorporar el coñac, los huevos uno a uno, el zumo de limón, la harina de maíz y el puré de cerezas. Mezclar todo con cuidado y verter la preparación en un molde untado en mantequilla y cubierto de papel vegetal. Colocar encima las 8- 10 cerezas para decorar (pasadas por harina) e introduce en el horno unos 30 minutos. Deja que se enfríe, espolvorea con queso rayado y azúcar en polvo antes de servir.

LAS TERCERAS

