

Cheesecake de coco y Lotus

Ingredientes

La base de galleta:

- 180 g de galleta Lotus o Speculoos.
- 40 g de mantequilla derretida.
- Una cucharada de coco rallado.



La mezcla de cheesecake

- 695 g de queso crema.
- 230 g de azúcar blanco.
- 130 g de huevos enteros.
- 50 g de harina + 40 g de coco rallado.
- 270 g de nata con un mínimo de 35% de materia grasa + 120 g de leche de coco.
- Licor de coco (tipo Malibú), al gusto.

Crema de queso y coco

- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 50 g de azúcar glas de coco (pulverizado con coco rallado).
- 250 g de queso crema frío.
- Unos 20 g de leche de coco.

Elaboración

Base de galleta

1. Machacamos bien las galletas.
2. Las mezclamos con la mantequilla.
3. Extendemos esta masa en la base y las paredes del molde.

Mezcla de cheesecake

1. Precalentamos el horno a 180°C con calor arriba y abajo.
2. Engrasamos con mantequilla derretida un molde desmontable de 20cm.
3. Batimos el queso con el azúcar con varillas manuales o en amasadora a alta velocidad hasta que obtengamos una mezcla muy cremosa y blanqueada.
4. Añadimos el huevo poco a poco, de uno en uno hasta que se integre cada uno.
5. Incorporamos los secos.
6. Añadimos los líquidos.
7. Por último, un buen chorro de licor de coco.
8. Disponemos esta mezcla encima de la base de galleta y horneamos a 180°C durante 40 minutos o hasta que la masa sufre, pero esté temblorosa en el centro y, al pincharla con un cuchillo, este salga manchado.
9. Dejamos en nevera un mínimo de 12 horas.

Al día siguiente, la crema de queso:

1. Batimos muy bien la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee y obtengamos una mezcla cremosa.
2. Incorporamos poco a poco el queso y la leche, procurando no batir demasiado.
3. Reservamos en una manga con boquilla estrellada.

Acabado del pastel

1. Hacemos un glaseado a base de azúcar glas y licor de coco. Lo ideal es colocar una buena cantidad de azúcar tamizado en un bol e ir añadiendo el líquido mientras mezclamos con unas varillas o una espátula hasta obtener la textura deseada.
2. Vertemos el glaseado sobre el pastel con ayuda de una cuchara para controlar la caída.
3. En el medio del pastel, colocamos una cantidad de crema de Lotus y la extendemos con una cuchara. Alrededor, con ayuda de una manga con boquilla de estrella, escudillamos montículos de crema de queso y decoramos con coco deshidratado y unos bombones Rafaello.