



**BARISTA
CASERO**

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

INFORMACIÓN DE LA RECETA

- Porciones: 8-10 porciones
- Tiempo de preparación: 25 min
- Tiempo de refrigeración: 4-6 horas
- Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

PARA LA BASE

- 200 g de galletas tipo María o digestive
- 100 g de mantequilla derretida

PARA EL RELLENO

- 400 g de queso crema (a temperatura ambiente)
- 200 ml de nata para montar (crema para batir)
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de café soluble
- 4 cucharadas de agua caliente
- 8 g de gelatina sin sabor (1 sobre)
- 40 ml de agua fría

El café realza los sabores y le da un toque irresistible.



Para más recetas con café, consejos útiles y contenido inspirado en el café, visita nuestra web

Cheesecake de café sin horno

Una tarta fría, cremosa y fácil de preparar, con una base crujiente de galletas y un relleno de queso crema con café.



PREPARACIÓN



- Tritura las galletas hasta obtener migajas finas. Mézclalas con la mantequilla derretida hasta que estén bien integradas.
- Presiona la mezcla en el fondo de un molde desmontable (20-22 cm) forrado con papel de hornear. Refrigerera mientras preparas el relleno.
- Disuelve el café soluble en el agua caliente y deja enfriar.
- En un bol grande, bate el queso crema con el azúcar y la vainilla hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
- En otro bol, monta la nata para montar hasta que esté firme.
- Hidrata la gelatina sin sabor en el agua fría durante 5 minutos. Luego, caliéntala unos segundos (sin que hierva) hasta que se disuelva por completo.
- Incorpora el café disuelto y la gelatina al queso crema. Mezcla bien. Luego, añade la nata montada con movimientos suaves y envolventes hasta obtener una crema homogénea.
- Vierte el relleno sobre la base de galleta y alisa la superficie. Refrigerera al menos 4-6 horas, o hasta que cuaje completamente. Desmolda y decora al gusto (cacao, café en polvo o virutas de chocolate).

INTENSIDAD DEL CAFÉ



INTENSA



Usa un café soluble de buena calidad para un sabor más profundo y equilibrado.

CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ El queso crema debe estar a temperatura ambiente para evitar grumos.
- ✓ No omitas el tiempo de refrigeración: es clave para que cuaje bien.
- ✓ Para un sabor más intenso, añade 1 cucharadita extra de café soluble.
- ✓ Decora justo antes de servir para mantener la textura y frescura.



! SI EL CHEESECAKE NO CUAJA

Puede deberse a una gelatina mal disuelta o a poca refrigeración. Asegúrate de disolver bien la gelatina y respeta el tiempo mínimo de frío. Si aún así queda suave, puedes refrigerar varias horas más o añadir 1 g extra de gelatina en una próxima ocasión.



CONSERVACIÓN

Guarda el cheesecake en el refrigerador, bien cubierto, hasta por 4-5 días. No se recomienda congelar.



<https://baristacasero.com/>