***Cheesecake Frio De Maracuyá***

***Ingredientes:***

***Biscuit:***

\*\*\*\*\* (4 Pzas) Huevo.   
\*\*\*\*\* (1 Cda) Esencia de vainilla.  
90 g (\*\*\*\*\*\*\*) Harina de trigo.   
\*\*\*\*\* (1 Cda) Cocoa en polvo.   
100 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar refinada.   
30 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla. (Temp Ambiente)

***Chessecake:***

200 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Jugo de maracuyá.   
200 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Jugo de naranja.   
200 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Crema acida.   
\*\*\*\*\* (4 Pzas) Huevo. (Claras y yemas por separado).   
100 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar. (Mezclar con jugos)   
60 g (\*\*\*\*\*\*\*) Fécula de maíz.   
25 g (\*\*\*\*\*\*\*) Grenetina.   
\*\*\*\*\* (¼ Tza) Agua fría.   
380 g (\*\*\*\*\*\*\*) Queso crema.   
100 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar. (Para el merengue)

***Decoración:***

\*\*\*\*\* ( ½ Tza) Mermelada de fresa.

Molde de 20 cm. Desmontable.   
Papel encerado.

***Procedimiento Biscuit:***

Engrasar y enharinar el molde. (y/o colocar papel encerado)  
Cernir la harina con la cocoa en polvo sobre un bowl y mezclar ligeramente, reservar.   
Derretir la mantequilla y dejar enfriar.

Con ayuda de una batidora, batir los huevos junto con el azucar y vainilla hasta que doblen su volumen. Agregar la mezcla de harina y cocoa en 2 partes y la mantequilla e incorporar de forma envolvente

Verter la preparación sobre el molde y hornear a 180ºC por 15 minutos o hasta que este dorado. Rectificar con un palillo y dejar enfriar.

***Procedimiento Mousse de maracuyá:***

Colocar el agua fría sobre un bowl pequeño y espolvorear la grenetina sobre toda la superficie. Reservar.

Obtener los jugos de ambas frutas, pasar por un colador y llevar a fuego medio.

Colocar en la licuadora, las yemas, la fécula de maíz, el azucar y la crema acida. Mezclar perfectamente.

Cuando la mezcla de jugos comience a hervir, retirar del fuego y agregar poco a poco la mitad de los jugos a la mezcla de la licuadora ***mientras aún está encendida***.

(Diluir la grenetina en el microondas o a baño maría)

Llevar la preparación de los jugos a fuego medio e inmediatamente verter la preparación de la licuadora, mover constantemente hasta que comience a tomar consistencia espesa. Retirar del fuego y agregar la grenetina. Reservar hasta que tome temperatura ambiente.

Batir el queso con ayuda de la batidora manual y agregar a la mezcla anterior.

Batir las claras a punto de turrón, agregar a la mezcla el azúcar poco a poco hasta obtener un merengue firme y agregar a la mezcla de queso una vez que esté completamente a temperatura ambiente.

Cortar el pan en dos partes.

Limpiar y engrasar con un poco de mantequilla el mismo molde en el que se horneo el pan. Colocar una base de pan, agregar la mitad de la mezcla de queso, moldear para que quede lo más parejo posible y llevar al congelador. Una vez que tomo un poco de firmeza, repetir el proceso del pan y terminar con la mezcla de queso. Reservar en el refrigerador por al menos 3 horas.

Decorar con la mermelada de fresa en la parte superior y desmoldar. Servir frio.

***Sugerencias:***

Colocar los jugos al fuego, ayuda a reducir la acides de los mismos.