

## CHEESECAKE CON CLEMENTINA, CAQUI Y JALEA DE NARANJA

Para 8 raciones:

El cheesecake (para un molde rectangular de unos 20 x 30 cm)

100 gr. de mantequilla a textura de pomada

125 gr. de azúcar

3 huevos a temperatura ambiente

La ralladura fina de ½ limón

50 gr. de harina pasada por el tamiz

250 gr. de queso fresco magro tipo Quark a temperatura ambiente

250 gr. de queso cremoso tipo Philadelphia a temperatura ambiente

1--- Mezclar la mantequilla con el azúcar. Añadir los huevos y la ralladura de limón. Os tiene que quedar como una crema fina.

2--- Incorporar la harina y seguidamente añadir los dos quesos. Os tiene que quedar una mezcla fina y ligada.

3--- Verted la mezcla al molde, forrado con papel de horno. Ponedlo a cocer al horno a 100° durante dos horas. Reservar en la nevera.

### La jalea de naranja

1 kilo de naranjas

½ litro de agua

350 gr. de azúcar

1--- Lavar las naranjas, partidas por el medio y exprimir el zumo. Dispondréis de ½ litro de zumo de naranja que tenéis que reservar. Repelar la piel de las naranjas de los gajos, ya que tenéis que conseguir unas pieles de naranja finas, con muy poca pulpa blanca de la piel.

2--- Poned las pieles de naranja repeladas a hervir con ½ litro de agua durante 20 minutos.

3--- Triturar muy fino: las pieles cocidas + el agua de la cocción + el zumo de naranja + el azúcar. Disponer el triturado a cocer en una cazuela a fuego medio, durante unos 25 minutos, mientras vais removiendo de vez en cuando. Colar y reservar.

Presentación: Servir a cada comensal un rectángulo del cheesecake y, encima, poner 3 gajos de clementina y 3 cortes de caqui. Aliñad el conjunto con la jalea de naranja.

CR - Navidad 2024



