



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON ZARZAMORAS

### Ingredientes:

Para la base:

3 tazas de galletas de chocolate, molidas  
150 g de mantequilla, fundida

Para el relleno:

2 paquetes de queso crema  
½ taza de azúcar  
1 cucharada de esencia de vainilla  
2 huevos  
150 g de chocolate blanco, fundido  
½ taza de zarzamoras, licuadas

Horno Precaentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla y cubre la base de un molde para pay previamente forrado con papel aluminio. Refrigerera por unos minutos hasta que esté dura y reserva.
2. Para el relleno, en la batidora acrema el queso con el azúcar, añade los huevos, la esencia de vainilla y el chocolate fundido e integra por completo. 1 / 2
3. Vierte la mezcla sobre la base de chocolate, agrega poco a poco sobre la superficie la zarzamora licuada y con ayuda de un tenedor forma pequeños círculos. Hornea por 40

---

minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.  
4. Deja enfriar, refrigera por 3 horas, desmolda y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	35 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8