

# Cheesecake de café

Receta realizada con | 

## INGREDIENTES

**8-10**  PORCIONES

-  80 gr de mantequilla derretida
-  18 galletas Ducales Tentación trituradas
-  100 ml de Café Matiz Instante
-  1 sobre de gelatina sin sabor
-  500 gr de queso crema
-  ½ taza de azúcar blanca
-  500 gr de crema de leche
-  1 cdta de extracto de vainilla
-  Chips de Chocolate Corona



1. En un bowl, mezclar 80 gr de mantequilla derretida en 18 galletas Ducales Tentación trituradas, integrar.



2. Preparar 100 ml de Café Matiz Instante caliente y agregar un sobre de gelatina sin sabor.



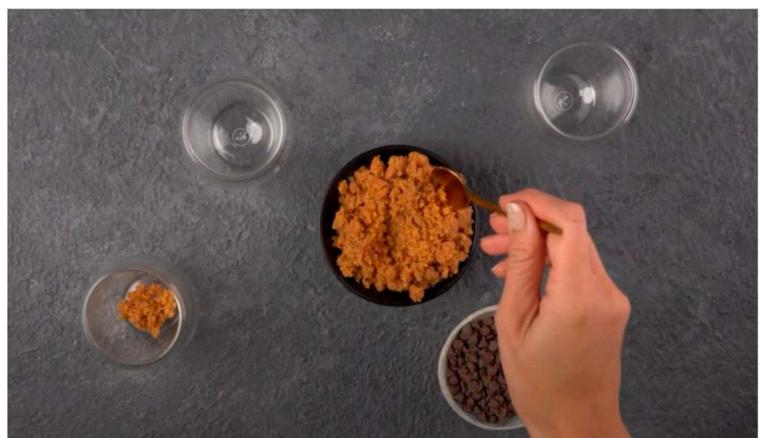
3. En un recipiente aparte, añadir 500 gr de crema de leche, ½ taza de azúcar blanca y batir por unos segundos.



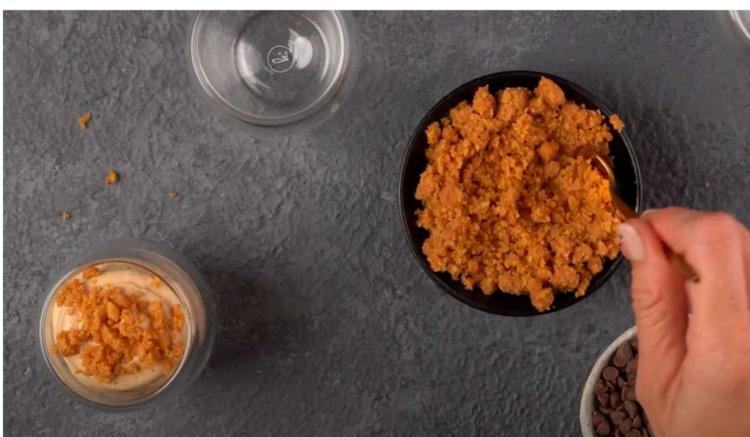
4. Agregar 500 gr de queso crema y verter 1 cucharadita de extracto de vainilla. Revolver de nuevo.



5. Verter la mezcla de Café Matiz Instante y la gelatina sin sabor a la mezcla preparada anteriormente y revolver.



6. Engrasar previamente los vasos, añadir 1 capa de la mezcla de galleta, compactar con ayuda de una cuchara



7. Añadir 1 capa de la crema preparada anteriormente y coronar con una capa adicional de galleta triturada y chips de Chocolate Corona.



8. Refrigerar y disfrutar de un delicioso Cheesecake de café.