

# CHEESECAKE AL LEMONCELLO

El *Cheesecake al Lemoncello*, es una delicia absoluta. Es un postre liviano, del gusto de grandes y chicos por igual. Y contrariamente a lo que su nombre podría indicar, es un placer muy dulce y delicioso.

## LO QUE NECESITAS:

- Gelatina (6 hojas),
- Limón (2 unidades),
- Galleta María (400 gr),
- Nata para montar (400 mL),
- Mantequilla derretida (250 gr.),
- Queso crema tipo Philadelphia (500 gr.),
- **Lemoncello de Altura Brunella®** (100 mL).



## EN CUANTO A LOS MATERIALES....

- Necesitarás un molde (desmontable) para el horno, una batidora espaciosa (o una batidora de mano con un contenedor espacioso), rallador, cuchara y mucha dedicación para lograr un preparado delicioso.
- OJO: Por lo menos, 1 botella de **Lemoncello de Altura Brunella®** de 750mL.

## ELABORACIÓN:

Tritura las galletas hasta obtener un polvo fino. Vierte en un tazón y mezcla con la mantequilla derretida hasta obtener una masa uniforme. Cubre el fondo de un molde para tarta (de preferencia uno que sea desmontable) y aplana la superficie con el dorso de una cuchara. Refrigerar durante 30 minutos.

Mientras tanto prepara la crema: mezcla el queso Philadelphia con el Lemoncello de Altura, agrega el zumo y la ralladura de un limón y vuelve a batir. En otro tazón monta la crema de leche a punto, reservando un par de cucharadas. Incorpora ambas mezclas en el mismo recipiente hasta obtener una consistencia y color homogéneos. Remoja las hojas de gelatina en agua fría durante 4 o 5 minutos; cuando estén hidratadas, mezcla con las cucharadas de crema de leche que reservaste e incorpora a la crema de Lemoncello de Altura Brunella que acabas de preparar. Finalmente vierte en el molde y refrigera durante al menos 3 horas.

## PARA SERVIR:

Se recomienda que brinde con una copa de **Lemoncello de Altura Brunella®** por persona con éste delicioso postre.

## LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3, Calacoto, La Paz, Bolivia

[TariaTerra.com](http://TariaTerra.com) | (+591.2) 279 - 0797 | (+591) 796 - 15051