Cheesecake de canela con pastel de nuez

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
2.5 horas min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

¼ Taza mantequilla para el pan de nuez

1/3 Taza azúcar para el pan de nuez

1 Pieza Huevo San Juan® para el pan de nuez

1 Taza harina para el pan de nuez

1 Cucharadita polvo para hornear para el pan de nuez

½ Cucharadita sal para el pan de nuez

½ Taza leche para el pan de nuez

1 Cucharadita esencia de vainilla para el pan de nuez

3/4 Taza nueces para el pan de nuez (finamente picadas)

3 Paquetes queso crema (190 g c/u) para el cheesecake

½Taza azúcar para el cheesecake

1 Taza crema ácida para el cheesecake

3 Piezas Huevo San Juan® para el cheesecake

1 Cucharadita esencia de vainilla para el cheesecake

1/2 Taza mantequilla para el relleno de canela (derretida)

1/4 Taza azúcar morena para el relleno de canela

3 Cucharaditas canela en polvo para el relleno de canela

½ Taza crema para batir caliente, para la salsa de canela

2 Cucharaditas canela en polvo para la salsa de canela

3 Cucharadas azúcar glass para la salsa de canela

Crema batida para decorar

Preparación

1 Precalienta el horno a 160°C.

2 Para el pan de nuez, bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega la pieza de Huevo San Juan®, la harina, el polvo para hornear, la sal, la leche, la esencia de vainilla y las nueces.

3 Vierte en un molde para pastel de 20 cm de diámetro, previamente enharinado y engrasado. Reserva.

4 Para el cheesecake, acrema el queso con el azúcar y agrega la crema ácida, las piezas de Huevo San Juan® y la esencia de vainilla, reserva ¼ de la mezcla.

5 Mezcla la mantequilla con el azúcar y la canela en polvo y agrégala a la ¼ parte que reservaste de cheesecake.

6 Vierte encima del panqué de nuez la mezcla de cheesecake y enseguida la dequeso con canela, marmolea ligeramente con una cuchara.

7 Hornea por 1 hora o hasta que esté cocido. Deja enfriar y refrigera 1 hora.

8 Mezcla la crema caliente con la canela en polvo y el azúcar glass. Deja enfriar.

9 Coloca en una manga de repostería la crema de canela, con duya lisa.

10 Cubre la parte superior del cheesecake con la crema batida y decora con la salsita de canela a tu gusto.

11 Sirve frío acompañado de un té.