



PASTEL DE QUESO CREMA CON FRUTILLAS

PARA LA HOJA DE ABAJO ("CRUST")

2 tazas de almendras tostadas (sin piel)

$\frac{1}{3}$ taza de azúcar blanca

$\frac{1}{2}$ cucharada de té de canela molida

4 o 5 cucharadas grandes de mantequilla sin sal, líquida

PARA EL RELLENO

3 paquetes de queso crema Philadelphia (a temperatura ambiental)

$\frac{1}{2}$ taza de cream agria

$\frac{3}{4}$ taza de miel de abeja

6 huevos, separado la yema y clara (a temperatura ambiental)

1 cucharada grande de cascara de limón rallada

1 cucharada grande de cascara de naranja rallada

1 cucharita de vainilla

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar blanca

PARA DECORACIÓN

Almendras tostadas

Fresas frescas

Para hacer la hoja de abajo, moler en el Food Processor las almendras, azúcar y canela (como harina no crema). Agregue la mantequilla con la mano. Con una cuchara rellene un molde para cheesecake. Ponga a un lado. Caliente el horno a 350°F.

Mezcle el queso crema y agregue la miel. Mezcle bien. Añade las yemas y las ralladura de limón y naranja. Mezcle bien.

Bata las claras hasta que estén duras. Agregue el azúcar. Mezcle de apoco el betún con el queso crema hasta que todo este incorporado.

Llene su molde. Pongalo al horno por 45 a 50 minutos o hasta que la punta de un cuchillo salga seca. Apague el horno y deje el cheesecake en el horno hasta que este completamente frío (aproximadamente 2 hrs.)

Desmolde el cheesecake y decorelo con las fresas frescas y las almendras.