



Cheesecake pastel de zanahoria con horno

10 raciones



Nivel medio

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

varillas eléctricas

Cuencos

Espátula

Molde redondo de 20cm Ø

Papel de horno

bandeja del horno

Para el pastel de zanahoria:

1 preparado de Pasteles de

Zanahorias Dr. Oetker

75 g zanahorias ralladas

2 huevos

75 ml aceite de girasol

Para la cheesecake:

450 g quesos blanco para untar

50 g azúcar

2 huevos

5 ml Aroma natural vainilla de

Madagascar Dr. Oetker

Para la decoración:

100 g quesos blanco para untar

50 g avellanas troceadas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C con ventilación arriba y abajo
- 2 Pelar y rallar las zanahorias
- 3 Tener los huevos y el queso crema a temperatura ambiente
- 4 Engrasar un molde desmontable de 20 cm de diámetro y colocar papel para horno en la base.

Preparar la cheesecake:

- 5 Colocar en un cuenco el queso crema y el azúcar, mezclar con varillas hasta formar una mezcla homogénea.
- 6 Añadir los huevos y el aroma de vainilla, mezclar bien hasta incorporar. Reservar.





Preparar el pastel de zanahoria:

- 7 Verter el contenido del sobre del preparado para Pastel de Zanahoria Dr. Oetker en un cuenco.
- 8 Añadir los huevos y el aceite de girasol y mezclar hasta obtener una mezcla sin grumos.
- 9 Añadir por último las zanahorias ralladas y mezclar con espátula.

Montar el pastel:

- 10 Comenzar vertiendo un poco de la mezcla de pastel de zanahoria e intercalar en dos o tres veces con la mezcla de cheesecake.
- 11 Se puede hacer un "marmolado" con la ayuda de un palillo o espátula acodada.
- 12 Alisar la superficie y llevar a horno durante 60'.
- 13 Retirar del horno y dejar enfriar por completo a temperatura ambiente y luego enfriar 2 horas en nevera.

Decorar el pastel:

- 14 Mezclar en un cuenco el sobre de azúcar glas del Preparado de Pastel de Zanahoria Dr. Oetker y el queso crema.
- 15 Esparcir la crema sobre el Cheesecake y terminar con avellanas troceadas.

