

Mandarina cheesecake

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 10 personas:

- 460 g de nata líquida 35% M.G.
- 12 g gelatina (en hoja o en polvo)
- 350 g queso Philadelphia
- 30 g queso Parmesano rallado
- 160 g azúcar
- 120 ml zumo de mandarina
- 45 g de licor de mandarina o de naranja (a elección)
- Piel de una mandarina
- Un globo

Para el colorante de la mandarina:

- 400 ml de leche
- 350 ml zumo de mandarina
- 35 g de gelatina vegetal
- una pizca de colorante

Para el aderezo:

- 2 galletas de chocolate
- Una bola de helado de sorbete de mandarina

/ Preparación

Preparación

- Colocamos en un cazo la nata líquida, la piel de la mandarina y el azúcar y lo calentamos hasta que empieza a hervir.
- Cuando hierva, lo retiramos del fuego, filmamos y lo dejamos infusionar entre 10 y 15 minutos. Después, añadimos la gelatina, previamente hidratada en agua.
- Cogemos otro bol y añadimos el queso Philadelphia, el zumo de mandarina y el licor. Incorporamos, con un colador, la mezcla caliente de nata, piel de mandarina, azúcar y gelatina. Con esto obtendremos una masa que dejaremos reposar, como mínimo, 12 horas en el congelador (lo ideal son 24 horas), tapada con un film.
- Al día siguiente, ponemos a montar la masa con una máquina o con una batidora de varillas.
- Una vez montada, la colocamos en una manga pastelera con una boquilla pequeña.
- A continuación, rellenamos un globo con la masa. Le damos un par de vueltas al globo para evitar que quede aire dentro y sacamos el excedente de la masa.
- Atamos el globo, lo colocamos entre dos bandejas. Lo filmamos y lo ponemos en el congelador entre 4 y 5 horas.
- Una vez fuera del congelador, sacamos la pieza del interior del globo, que tendrá una forma muy similar a la de una mandarina.
- A continuación, elaboramos el colorante. Para ello, mezclamos en un recipiente la leche, el zumo de mandarina y la gelatina vegetal y lo calentamos hasta que hierva. Incorporamos una pizca de colorante para que le dé color.
- Cogemos la mandarina y la bañamos en el líquido anaranjado. Después, la volvemos a poner en el congelador entre 10 y 15 minutos para que la piel quede rugosa, como la de una mandarina.
- La sacamos del congelador y la colocamos en un plato. En la base ponemos una galleta o un brownie de chocolate redondo y laminado que servirá como base del postre. Con una galleta de chocolate triturada esparcimos alrededor de la base, como si fuera tierra.

- Para acabar, colocamos la mandarina encima de la galleta o del brownie, le clavamos en el centro una hojita, que puede ser de menta o albahaca o incluso ficticia para que parezca una mandarina real y completamos el plato con una bola de sorbete de mandarina.