

CHEESECAKE DE LIMÓN CON SEMILLAS DE CHÍA



Receta

Ingredientes

- 200g de galletas sin azúcar
- 110g de mantequilla
- 200g de nata
- 100ml de zumo de limón
- 80g de eritritol
- 3 láminas de gelatina

Para la cobertura:

- 1 cucharada de semillas de chía Trevijano
- 100ml de zumo de limón
- 50 g de eritritol
- 2 láminas de gelatina



Semillas
de chía

Preparación

1 – Ponemos las galletas trituradas con la mantequilla fundida en un bol y mezclamos bien. Esta será la base del molde.

2 – Hidratamos la gelatina en agua fría 1 minuto. Calentamos el zumo de limón en un cazó 2-3 minutos e integramos con la gelatina (mezclando bien).

3 – Montamos la nata con varillas eléctricas y, a medio proceso, añadimos el edulcorante. Mezclamos el queso con el zumo de limón y la gelatina y al final, añadimos la nata al queso con limón lentamente, con movimientos envolventes.

4 – Incorporamos la mezcla del paso 3 al molde y guardamos en el frigorífico unas 5 horas, hasta que cuaje.

5 – Por último, para la cobertura, hidratamos las 2 láminas de gelatina en agua fría e integramos en una mezcla de zumo de limón, 50ml de agua y los 50g de eritritol. Por último incorporamos las semillas de chía.

6 – Vertemos sobre la tarta (ya fría) y dejamos enfriar en la nevera media hora más. ¡Listo! ¡A disfrutar de un postre sincero!



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	2092 kJ 503 kcal
Grasas (g)	41
de las cuales Saturadas (g)	25
Hidratos de carbono (g)	28
Fibra alimentaria (g)	2,3
Proteínas (g)	6,2
Sal (g)	0,4