

Baileys Cheesecake

Link a la receta original:

[http://burbujitapastelera.blogspot.com.es/2013/07/baileys-cheesecake.html?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed:+BurbujitaPastelera+\(Burbujita+Pastelera\)](http://burbujitapastelera.blogspot.com.es/2013/07/baileys-cheesecake.html?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed:+BurbujitaPastelera+(Burbujita+Pastelera))

Ingredientes:

115gr mantequilla sin sal
280gr galletitas tipo Digestive trituradas
450gr queso Philadelphia
30gr de licor Baileys
100gr azúcar glas
200ml nata para montar (mín 35% materia grasa)
8 galletas oreo picadas (ojo, no trituradas, sino solo picado grueso)



Sirope de Baileys:

200gr azúcar moreno
100ml agua
Un buen chorro de Baileys

Preparación:

Derretir la mantequilla y dejar enfriar un poco antes de mezclar con las galletas trituradas. Con esta mezcla que queda como una masa, se cubre el fondo de un molde, apretando con los dedos contra el fondo. La cantidad de galletas y mantequilla que usemos será en función de lo gruesa que queramos la base de galleta.... A mí me gusta que se note el sabor a galleta en contraste con lo demás.... Una vez lista la base, lo metemos en la nevera para que vaya cogiendo frío.

Mezclamos con la varilla manual el queso con el azúcar glas y el Baileys hasta formar una crema y reservamos mientras montamos la nata. Una vez montada, la añadimos en dos veces a la otra mezcla, mezclando suavemente con movimientos envolventes. Finalmente, añadimos casi todas las oreo trituradas (yo me reservé un poco para decorar) y también lo mezclamos envolviendo suavemente.

Vertimos esta mezcla en la base de galletas y decoramos por arriba con el resto de oreo trituradas que habíamos reservado. Se debe comer muy frío, así que yo lo metí en la nevera toda la noche.

Para el sirope, se lleva a ebullición el azúcar con el agua sin dejar de remover, hasta que el agua se consume un poco y queda un caramelo algo meloso (que no esté líquido por completo) Se deja enfriar un poco y luego se le añade el chorro de Baileys al gusto....

Yo lo que hice fue bañar todo el pastel con hilos del sirope y dejar que algunos resbalaran por los lados, pero también se puede poner el sirope por encima en cada porción.