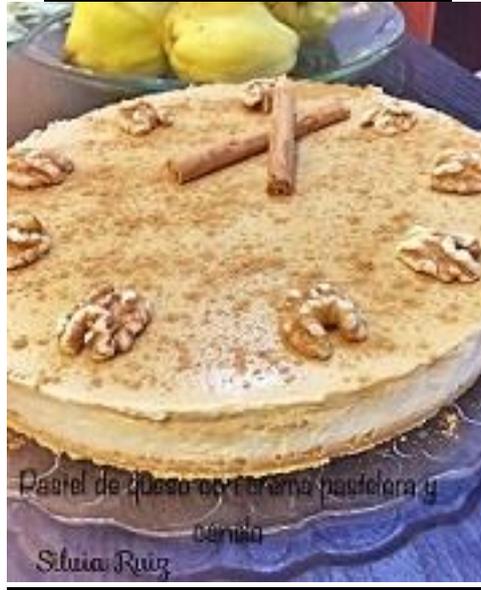


# thermomix

## Pastel de queso con crema pastelera y canela



### **INGREDIENTES PARA 10 RACIONES:**

**Preparación: 20 min**

**Reposo: 3 horas**

**Total: 3 h 20 min.**

#### **BASE**

- 300 g de galletas Maria (o similar)
- 80 g de mantequilla en trozos

#### **RELLENO PRIMERA CAPA**

- 300 g de leche
- 200 g de nata con 35% de grasa
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 1 sobre de azúcar vainillado (8 gr)

#### **RELLENO SEGUNDA CAPA**

- 300 g de nata con 35% de grasa
- 250 g de queso cremoso ( tipo Philadelphia®)
- 100 g de miel de caña
- 2 yemas
- 3 hojas de gelatina (hidratadas en agua)

## COBERTURA

- 2 cucharadas de canela molida
- 8-10 nueces en mitades
- 1-2 palos de canela para decorar

## PREPARACION:

- Pon las galletas en el vaso y tritura 8 seg. Vel 7.
- Añade la mantequilla y programa 1 min. 50°C Vel 4. Vierte en un molde desmontable (24 cm aprox) y extiéndela con la ayuda de una cuchara, presionando para que quede compacta. Reserva.
- Sin lavar el vaso, pon la leche, la nata, los huevos, el azúcar, la maicena y el azúcar vainillado y programa 7 min 90°C Vel 4. Vierte sobre la base de galletas y reserva en el frigorífico mientras preparas la segunda capa.
- Sin lavar el vaso, pon la nata, el queso cremoso, la miel y las yemas. Programa 8 min. 90°C Vel 4.
- Añade la gelatina escurrida por el bocal y mezcla 30 seg Vel 4. Vierte sobre la primera capa y reserva en el frigorífico.( aproximadamente 3 horas).
- En el momento de servir, retira el aro del molde pasando un cuchillo alrededor del mismo. Espolvorea con canela molida y decora con las nueces y la canela en rama.

