

# Cheesecake con frambuesa para San Valentín



1 h



2 personas



Fácil

Llega San Valentín, una de las fechas más señaladas en el calendario por todos los enamorados y para ello hemos elaborado una tarta muy rica y muy fácil de hacer.



## Ingredientes

### Para la plancha de bizcocho

- 8 huevos
- 180 gr azúcar
- 180 gr harina

### Para el cheesecake con frambuesas

- 500 gr preparado cheesecake Président
- 250 gr frambuesas frescas

### Para la cobertura de frambuesas

- 150 gr de mermelada de frambuesa
- 2 hojas de gelatina

## Preparación

### Elaboración de la plancha de bizcocho genovés

- Mezclar los huevos con el azúcar y batir hasta blanquear los huevos.
- Añadir la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes.
- Cubrir una bandeja de horno con papel de horno y estirar la masa.
- Llevar al horno precalentado a 180 °C durante 10 min.
- Cuando la plancha este fría retirar el papel y reservar.
- Con un molde en forma de corazón cortar el bizcocho.
- Hacer dos corazones, una para la base y otro para la parte de arriba

### Para la gelatina de frambuesa

- Hidratar las gelatinas, escurrir y reservar para añadir las a la mermelada.
- En un cazo añadir la mermelada y remover.
- Cuando esté caliente añadir las hojas de gelatina, remover hasta que estén bien integradas y verter por la superficie de la tarta.

### Para hacer el relleno y montaje

- Abrir el brick de Cheesecake y montar en una batidora.
- Pasado unos 4 min parar y añadir las frambuesas partidas por toda la crema.
- Rellenar la mezcla en una manga y poner la primera base de bizcocho en la base del molde.
- Rellenar y tapar con el segundo bizcocho.
- Llevar a congelación y cubrir con la gelatina de frambuesa.
- Dejar una hora en la nevera, desmoldar y servir.