

Cheesecake de blueberry sin hornear

Este no es el típico cheesecake. Primero, no tendrá la textura densa y pesada tradicional, sino una textura más ligera. Segundo, es perfecto para los días calurosos del verano, ya que el relleno no requiere horneado. Tercero, es muy fácil de preparar con la ayuda de un procesador de alimentos. Las blueberries aportan flavonoides, un tipo de antioxidante especialmente beneficioso para la salud visual.



Ingredientes: ✨

- Para la base
 - ½ taza de avena tradicional
 - 9 galletas tipo graham enteras, partidas en trozos
 - 3 cucharadas de azúcar morena clara compactada
 - Una pizca generosa de sal
 - ½ cucharadita de canela molida
 - 5 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
 - 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- Para el relleno
 - ¼ taza de agua
 - 1 cucharada de gelatina sin sabor (de 2 sobres)
 - 12 onzas de queso crema reducido en grasa, a temperatura ambiente
 - 1 taza de crema para batir espesa
 - 1 taza de azúcar
 - 1 cucharada de jugo de limón fresco (rallar la cáscara antes de exprimir)
 - 3 tazas de arándanos
- Para la cobertura
 - 2 tazas de blueberries frescos
 - ⅔ taza de mermelada o conserva de blueberries
 - 1 cucharadita de ralladura de limón

Instrucciones:

Para la base

1. Precaliente el horno a 350 °F (175 °C). Coloque los primeros cinco ingredientes en un procesador de alimentos y procese hasta que las galletas estén finamente molidas.
2. Agregue la mantequilla y la vainilla, y procese hasta obtener migas húmedas. Vierta la mezcla en un molde desmontable de 9 pulgadas y presione las migas uniformemente sobre el fondo y aproximadamente 1½ pulgadas por los lados.
3. Hornee hasta que la base esté dorada, aproximadamente de 10 a 12 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Para el relleno

1. Coloque el agua en una cacerola pequeña y espolvoree la gelatina sobre ella. Deje reposar durante 10 minutos. Caliente a fuego muy bajo, revolviendo hasta que la gelatina se disuelva. Reserve.
2. Mezcle en el procesador de alimentos el queso crema, la crema para batir, el azúcar y el jugo de limón hasta obtener una mezcla suave. Añada los arándanos y procese hasta formar un puré homogéneo (pueden quedar pequeños trozos de arándano). Con el procesador en funcionamiento, agregue la mezcla tibia de gelatina y mezcle bien.
3. Vierta el relleno sobre la base preparada.
4. Cubra y refrigere durante toda la noche. Pase un cuchillo alrededor del borde del molde para despegar el pastel. Desmante el molde y transfiera el cheesecake a una bandeja de servir.

Para la cobertura

1. Coloque los arándanos en un recipiente.
2. Caliente la mermelada de blueberries y la ralladura de limón en una cacerola pequeña a fuego bajo hasta que se derrita.
3. Vierta la mezcla sobre las blueberries y mezcle suavemente para cubrirlos.
4. Coloque las blueberries sobre el relleno, dejando un borde de aproximadamente 1 pulgada sin cubrir.
5. Refrigere el cheesecake durante al menos 1 hora y hasta 1 día antes de servir.



Don't have to bake blueberry cheesecake

This is not your typical cheesecake. First, this will not be the very dense, heavy version, but rather one with a lighter texture. Second, it is perfect for the hot days of summer since the filling does not require baking. Third, with a food processor, it is very easy to make. Using blueberries (or any other dark colored berry) provides flavonoids, a class of antioxidants that have particular value in eye.



Ingredients:



- Crust:
 - 1/2 cup old-fashioned oats
 - 9 whole graham crackers, broken into pieces
 - 3 tbsp (packed) golden brown sugar
 - Good pinch of salt
 - 1/2 tsp ground cinnamon
 - 5 tbsp unsalted butter, melted
 - 1 tsp pure vanilla extract
- Filling:
 - 1/4 cup water
 - 1 tbsp unflavored gelatin (measured from 2 envelopes)
 - 12 oz reduced-fat cream cheese, room temperature
 - 1 cup heavy whipping cream
 - 1 cup sugar
 - 1 tbsp fresh lemon juice (zest before juicing)
 - 3 cups blueberries
- Toppings:
 - 2 cups fresh blueberries
 - 2/3 cups blueberry preserves
 - 1 tsp lemon zest

Instructions:

For the Crust:

1. Preheat oven to 350 degrees F. Place first 5 ingredients in a food processor and process until graham crackers are finely ground.
2. Add butter and vanilla and process until moist crumbs form. Turn out mixture into a 9-inch-diameter springform pan and press crumbs evenly onto bottom and 1 1/2 -inch up the sides.
3. Bake crust until a rich golden brown, about 10-12 minutes. Remove from oven and cool.

For the Filling:

1. Place the water in a small saucepan and sprinkle the gelatin over it; let stand 10 minutes. Stir over very low heat just until gelatin dissolves; set aside.
2. Blend cream cheese, cream, sugar, and lemon juice in food processor until smooth. Add the berries and puree until smooth (blueberry bits will remain). With the machine running, add the warm gelatin mixture through the feed tube and blend well. Pour filling into crust.
3. Cover and chill overnight (can be made 2 days ahead, chilled). Run knife around pan sides to loosen cake. Release pan sides and transfer to a platter.

For the Topping:

1. Place berries in a bowl.
2. Heat preserves and lemon zest in a small saucepan over low heat until just melted.
3. Pour preserves over the berries and toss gently to coat. Mound coated berries on top of filling, leaving a 1-inch plain border.
4. Chill cake at least 1 hour and up to 1 day.

