CHEESECAKE DE MASCARPONE Y ARÁNDANOS:

Cobertura de arándanos

- 200 g de arándanos frescos (reserve algunos para decorar)
- 25 g de azúcar
- 20 g de zumo de limón

Base de galletas

- 80 g de mantequilla
- 200 g de galletas digestive

Relleno

- 500 g de queso mascarpone
- 350 - 380 g de leche condensada

PREPARACIÓN

Cobertura de arándanos

1. Ponga en el vaso los arándanos, el azúcar y el zumo de limón. Programe **5 min/80°C/vel** . Ponga en un bol y deje enfriar (aprox. 30 minutos). Lave el vaso.

Base de galletas

2. Forre con film transparente o papel de hornear un molde desmontable de Ø 20 cm.
3. Ponga en el vaso la mantequilla y funda **2 min/50°C/vel 2**.
4. Añada las galletas y triture **10 seg/vel 8**. Cubra con esta preparación el fondo del molde preparado, presionando con el dorso de una cuchara para que quede compacta. Reserve en el frigorífico mientras prepara el relleno. Lave el vaso.

Relleno

5. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso el mascarpone, la leche condensada y el zumo de limón. Mezcle **20 seg/vel 3**. **Retire la mariposa**.
6. Cuele los arándanos y reserve la salsa por separado. Vierta la mitad del relleno sobre la base de galletas y coloque los arándanos colados. Cubra con el relleno restante alisando la superficie. Reserve en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
7. Decore la superficie con los arándanos frescos y riegue con la salsa. Corte en porciones y sirva.