

- CHEESECAKE JARS -



INGREDIENTES

Cheesecake:

2 TAZAS DE CREMA PARA BATIR

UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 BARRAS (380 G) DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Jar de chocolate:

6 JARS PEQUEÑOS

2 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

GALLETAS DE CHOCOLATE

BOMBONES

Jar arcoiris:

6 JARS PEQUEÑOS

COLORANTES EN GEL

GALLETAS ROSAS

PROCEDIMIENTO

Cheesecake

1. USA LA BATIDORA PARA ACREMAR EL QUESO QUE DEBE ESTAR A TEMPERATURA AMBIENTE.
2. AÑADE LA CREMA PARA BATIR BIEN FRÍA JUNTO CON EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA E INCORPÓRALAS AL QUESO USANDO LA BATIDORA.
3. CUANDO LA MEZCLA ESTÉ BIEN INCORPORADA, AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CONTINÚA BATIENDO APROXIMADAMENTE POR 10 MINUTOS, HASTA QUE LA MEZCLA TENGA UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA.

Jar de chocolate

1. A LA MEZCLA DEL CHEESECAKE AÑÁDELE LA COCOA POSTRELICIOSO Y BATE HASTA QUE TODO TENGA UN COLOR UNIFORME.
2. COLOCA LA MEZCLA EN UNA MANGA, ASEGÚRATE DE USAR UNA BOQUILLA O CORTAR LA MANGA DEL TAMAÑO ADECUADO PARA EL RECIPIENTE QUE USARÁS.
3. TRITURA ALGUNAS DE LAS GALLETAS Y DEJA OTRAS COMPLETAS PARA DECORAR.
4. LLENA CADA ALTERNANDO UNA CAPA DE GALLETAS Y UNA DE CHEESECAKE.
5. REFRIGERA POR AL MENOS 4 HORAS.
6. DECORA CON BOMBONES Y GALLETAS O CON TUS TOPPING FAVORITOS.

Jar arcoiris

1. SEPARA LA MEZCLA DE CHEESECAKE EN 4 O MÁS RECIPIENTES Y A CADA UNO AGRÉGALE LA CANTIDAD NECESARIA DE COLORANTE PARA ALCANZAR LOS COLORES QUE PREFIERAS.
2. PON CADA MEZCLA EN UNA MANGA DIFERENTE.
3. TRITURA ALGUNAS DE LAS GALLETAS Y DEJA OTRAS COMPLETAS PARA DECORAR.
4. COLOCA EN EL JAR UNA BASE DE GALLETAS TRITURADAS.
5. ENCIMA DE LAS GALLETA ALTERNA CAPAS DE CHEESECAKE DE DIFERENTES COLORES EN EL ORDEN QUE MÁS TE GUSTE.
6. REFRIGERA POR AL MENOS 4 HORAS.
7. DECORA CON LAS GALLETAS COMPLETAS Y SI QUIERES PUEDES AÑADIR ALGÚN OTRO TOPPING.