- Cheesecake de mazapán -

INGREDIENTES

Para el cheesecake:

1 paquete de galletas tipo María (170 g)

1/2 taza de mantequilla derretida

1 barra de queso crema (190 g)

3 cdas. de crema de cacahuate

1/2 taza de Azúcar Glass Postrelicioso

1 taza de media crema

1/2 taza de leche evaporada

15 piezas de mazapán (28 g c/u)

Un chorrito de Vainilla Molina

Para el betún de mantequilla:

2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

1/4 de taza de mantequilla

1/4 de taza de manteca

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

PROCEDIMIENTO

Para el cheesecake:

1. Tritura las galletas, puedes hacerlo en la licuadora para que queden mejor trituradas.

2. Coloca las galletas en moldes individuales y agrega la mantequilla derretida. Integra ambos ingredientes y aplasta la masita para formar una costra. Refrigérala por 15-20 min.

3. Licúa el resto de los ingredientes.

4. Coloca la mezcla sobre la base de galletas y congela durante una noche completa.

5. Desmolda y decora con el betún de colores.

Para el betún de mantequilla:

1. En un bowl vierte la mantequilla y la manteca, bate a velocidad baja.

2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo.

3. Agrega un chorrito de Vainilla Molina Cristalina, continúa batiendo hasta incorporar.

4. Separa en 3 partes iguales y añade colorante hasta obtener el color deseado.

5. Coloca el betún en 3 mangas individuales o bolsitas (una por cada color), también puedes usar como base plástico de cocina; coloca el betún y después enrolla el plástico creando una especie de manga.

6. Coloca las 3 mangas individuales dentro de una manga más grande con una duya de estrella #22.

7. Presiona la manga de manera que los 3 colores se combinen al salir.

8. Decora tu cheesecake.