- Mini cheesecake con corazón sorpresa -

INGREDIENTES

1 paquete de galletas Marías

70 g de mantequilla derretida

180 g de queso crema a temperatura ambiente

½ lata de leche condensada

½ taza de crema para batir fría

1 cda de grenetina hidratada en 45 ml de agua y derretida

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Chocolate rojo para derretir

Chocolate oscuro para derretir

Molde de esferas

PROCEDIMIENTO

1. Revuelve las galletas molidas con la mantequilla hasta que quede una mezcla homogénea. Coloca en los capacillos y compacta con ayuda de una cucharita. Reserva.
2. Mezcla el queso crema con la leche condensada y la crema para batir. Agrega la grenetina al tiempo y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
3. Bate por 5 minutos.
4. Sirve la mezcla en los capacillos y congela por 30 minutos.
5. Derrite el chocolate rojo y vacíalo en una manga o bolsita con un hoyito pequeño.
6. Dibuja los corazones sobre papel encerado o en un tapete para hornear. Congela por 10 minutos y desprende los corazones con mucho cuidado.
7. Derrite el chocolate oscuro y pinta el molde de esferas con ayuda de una cucharita o brochita. Cubre toda la superficie de cada esfera. Asegúrate de reforzar muy bien los bordes para que no se quiebre al desprender.
8. Congela los domos de chocolate por 10 minutos y desmóldalos con mucho cuidado.
9. Decora cada cheesecake con un corazón de chocolate y coloca el domo encima para hacer una sorpresa.