

Verdaderamente DELICIOSO, el nombre de esta receta lo dice todo un cremoso cheesecake combinado con uno de mis chocolates favoritos el Snicker. Exito total en mis clases y con todos los que han tenido la suerte de probado, imposible resistirse a este postre, un verdadero placer. Yo lo hice en frascos pero se puede hacer en un copón, la clave está en batir bien la crema que tiene que estar muy fría para que suba. No va al horno solo se pone en el refrigerador para que se endurezca y tome consistencia, si quieren ser un verdadero rockstar en una comida o reunión tienen que hacer este postre...una delicia!

Cheesecake de Snickers (sin horno)

Receta

Para 10 frascos.....

1 taza de salsa de caramelo

1 paquete de galletas de chocolate molidas

1/2 taza de maní machacado

2/3 taza de chocolate de leche o amargo

1/2 taza de crema

1- 1/4 taza de crema

1 taza+3 cdas. de azúcar flor

1 queso crema

1 cdita. de vainilla

1-2 snickers picados

Poner en un bol que pueda ir al microondas el chocolate con la 1/2 taza de crema, calentar 30 segundos a potencia máxima y revolver, repetir esto hasta que el chocolate este bien derretido. Reservar.

Batir el resto de la crema hasta que este bien firme, incorporar 3 cdas. de azúcar flor y batir un poco mas.

En otro bol batir el queso crema con 1 taza de azúcar flor y la cdita de vainilla, agregar la crema batida con movimientos envolventes.

Para armar los frascos repartir la galleta de chocolate en todos los frascos, luego poner una capa de la mezcla de queso crema, luego el ganache de chocolate, caramelo y maní. Luego poner otra capa de la mezcla de queso crema. Terminar con los snickers picados y al refrigerador por dos horas.

