

www.lavidaesdulce.net

Que ricoooooooooooooooooooooo este postre, demasiado bueno, desaparecieron estos vasos en un par de minutos! Yo lo hice en vasos y lo hice en capas tipo trifle ,pero se puede hacer solo en tres capas, una de galleta, otra de queso y una de caramelo, depende del gusto de cada uno, también en vez de vasos o frascos se puede usar un copón.

La mezcla de galletas con el queso crema y el caramelo es un placer del cielo, una cremosidad perfecta y una crocancia ideal, sabores y texturas que se mezclan a la perfección. Obviamente que es muy fácil de hacer, nada de complicaciones, el caramelo puede ser comprado o echo en casa, yo lo hice en el microondas!

Si se quieren lucir con los invitados y con la familia este postre es ideal, se puede hacer con tres días de anticipación, se mantiene refrigerado, no le pasa nada.

Cheesecake de Caramelo sin Horno

Receta

50 grs. de mantequilla derretida
1 paquete de galletas de mantequilla molidas
1 cda. de azúcar rubia
1 barra de queso crema a temperatura ambiente
1 tarro de leche condensada
1 taza y media de caramelo

En un bol mezclar las galletas con la mantequilla derretida y la cucharada de azúcar rubia, reservar.

En un bol batir el queso crema, incorporar 2/3 del tarro de leche condensada (guardar el otro tercio), batir todo, reservar.

Mezclar el caramelo con el 1/3 de leche condensada restante, reservar.

En unos vasos chicos o frascos poner la mezcla de galletas galletas (2 cdtas. aproximadamente), luego la mezcla de queso crema (1 cada. aproximadamente), luego galletas y luego la mezcla de queso crema, llevar al refrigerador 20 minutos, poner salsa de caramelo para terminar y luego devolver al refrigerador.

En mis vasos alcanzo para 14.