

Cheesecake de Snickers



 **TIEMPO**
1 hora

 **RENDIMIENTO**
1 pay

 **DIFICULTAD**
Media

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 150 g Galletas de Vainilla
- ☐ 95 g Mantequilla

Relleno:

- ☐ 250 g Queso Crema
- ☐ 250 g Crema para Batir
- ☐ 50 g Azúcar
- ☐ 7 g Grenetina
- ☐ 35 ml Agua
- ☐ 1 cda Esencia de Vainilla ENCO

Decoración:

- ☐ 100 g Chocolate Semi Amargo
- ☐ 130 g Cacahuete Natural Tostado
- ☐ 130 g Salsa de Caramelo Caveeni
- ☐ Pizca de Sal

PROCEDIMIENTO

Base:

1. Tritura las galletas de vainilla hasta obtener un polvo fino.
2. Derrite la mantequilla y mézclala con las galletas trituradas hasta lograr una textura arenosa.
3. Coloca la mezcla en un molde desmontable y presiona firmemente para formar la base.
4. Refrigerar por 20 minutos mientras preparas el relleno.

Relleno:

1. Hidrata la grenetina con el agua fría y deja reposar por 5 minutos.
2. Fúndela en el microondas por unos segundos, hasta que se disuelva por completo.
3. En un bowl, bate el queso crema junto con el azúcar y la Esencia de Vainilla ENCO hasta obtener una mezcla suave.
4. Aparte, bate la crema para batir hasta que forme picos suaves.
5. Incorpora la crema batida a la mezcla de queso con movimientos envolventes.
6. Agrega la grenetina disuelta y mezcla bien hasta integrar.
7. Vierte el relleno sobre la base fría y refrigera por al menos 4 horas, o hasta que esté firme.

Decoración:

1. Una vez firme el cheesecake, derrite el chocolate semi amargo.
2. Colócalo sobre el pastel en forma de hilos o como cobertura.
3. Agrega los cacahuates naturales tostados distribuyéndolos de manera uniforme.
4. Baña con la Salsa de Caramelo Caveeni y espolvorea una pizca de sal para resaltar los sabores.