

Paletas de cheesecake



TIEMPO

2 horas



RENDIMIENTO

6 paletas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 200 g Galletas de Vainilla
- ☐ 90 g Mantequilla sin Sal
Derretida

Relleno:

- ☐ 250 g Crema para Batir (mín.
35% grasa, bien fría)
- ☐ 400 g Queso Crema (a
temperatura ambiente)
- ☐ 100 g Azúcar Glass
- ☐ 1 ENCOTapa Jarabe de Vainilla
Caveeni
- ☐ 10 g Grenetina sin Sabor + 50 g
- ☐ Agua Fría
- ☐ 100 g Salsa de Caramelo Caveeni

Decoración:

- ☐ 50-100 g Salsa de Caramelo
Caveeni

PROCEDIMIENTO

Base:

1. Coloca las galletas de vainilla molidas y la mantequilla derretida en un bowl.
2. Mezcla muy bien hasta integrar por completo.
3. Vierte la mezcla en el molde y presiona firmemente con ayuda de un vaso para formar la base.
4. Lleva al refrigerador mientras preparas el relleno.

Relleno:

1. Monta la crema para batir y reserva.
2. En la licuadora, coloca el queso crema junto con el azúcar glass y licúa hasta obtener una mezcla suave.
3. Agrega el Jarabe de Vainilla Caveeni y la Salsa de Caramelo Caveeni, y vuelve a licuar hasta integrar.
4. Activa la grenetina agregándole un poco de la mezcla para temperarla.
5. Incorpora la grenetina a la mezcla y añade la crema batida con movimientos envolventes.
6. Vierte la mezcla sobre la base ya fría.

Decoración y refrigerado:

1. Agrega Salsa de Caramelo Caveeni por encima.
2. Con ayuda de un palillo o punzón, forma líneas para dar un toque decorativo.
3. Refrigerar por aproximadamente 4 horas.
4. Desmolda y coloca un palito en cada rebanada para disfrutar.