

Caramel Cheesecake la pahar



Laura Sava

Dragii mei, va servesc pe toti cu acest Caramel Cheesecake la pahar!!!

Iata-ne ajunsi, si cu bune si cu rele, la finalul acestui an, atat de...nonconformist ☐ Eu am ramas la fel de optimista, la fel de copilaroasa, la fel de indragostita de Cipi, la fel de fericita ca il am pe Bogdi, ca si in ceilalti ani. Poate chiar mai fericita (daca asta e posibil).

Sper din tot sufletul sa va simtiti si voi la fel. Iubiti, pretuiti, asteptati, intelesii...impliniti. Si rasfatati, de ce nu?! ☐ Cum l-am rasfatat eu acum pe Cipi meu drag, care iubeste caramelul si care nu si-a dorit nici tort, nici prajitura, ci acest **desert fara coacere**, rapid si exagerat de delicios, un **Cheesecake** la pahar cu caramel!

Lui Bogdi ii fac maine un tort cu capsuni iar mie imi pregatesc ceva bun cu cafea :)))

Va multumesc mult pentru ca ne sunteti mereu aproape, va iubesc si va doresc din toata inima un an mai bun, mai cald, mai imbelsugat! La multi ani, prieteni dragi!!!

Ingrediente pentru 6 pahare (250 ml):

Sos caramel:

- 400 g caramele cu lapte
- 200 ml lapte (gras)

Strat de biscuiti:

- 200 g biscuiti cu unt
- 50 g fursecuri (cu ciocolata)
- 50 g alune prajite
- 180 g unt (80% grasime)

Crema Cheesecake:

- 500 g mascarpone
- 250 g branza Quark
- 100 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Se prepara mai intai caramelul, pentru a avea timp sa se raceasca. Astfel, se pun caramelele impreuna cu laptele intr-o oala si se lasa sa fiarba la foc mic, pana cand se tolesc. Se lasa deoparte, la racit.

Pentru stratul de biscuiti, se macina biscuitii impreuna cu fursecurile si alunele prajite (cca. 5 minute in tigai...eu in aia de clatite □ Amestecati des, sa nu se arda!!!). Separat, se topeste untul si se amesteca apoi cu amestecul de biscuiti.

Pentru crema cheesecake, se pune smantana sa se infierbante la foc mic; se adauga ciocolata alba, rupta in bucatele mici sau rasa, se amesteca bine de cateva ori, dupa care se ia de pe foc (chiar daca

au mai ramas bucatele mici de ciocolata netopita). Se bate bine crema de ciocolata cu telul si se lasa la racorit. Intr-un bol mic, se bate cu mixerul branza mascarpone cateva secunde la viteza mare, sa se spumeze usor; se procedeaza la fel cu branza Quark. La final, crema de ciocolata se amesteca cu mascarpone si cu quark. Daca nu gasiti branza Quark, puteti sa o inlocuiti cu iaurt grecesc (un iaurt gras, cremos). Fiind un desert la pahar, crema se va „aseza” bine oricum.

Straturile se repartizeaza in pahare dupa imaginatia fiecaruia. Eu, la trei dintre pahare, am pus un strat generos de biscuiti la baza, am tasat amestecul cu un alt pahar mai mic (cu fundul paharului), am pus un strat de crema, am presarat din nou „cativa” biscuiti si am turnat cu grija cateva linguri bune de caramel. M-am gandit sa tin paharele la frigider 10-15 minute, ca sa se intareasca caramelul, dar chiar n-am avut chef sa le bibilesc ☐ Am continuat, asadar, cu inca un strat de crema, unul de caramel si compositie de biscuiti. Pe celelalte trei le-am aranjat altfel :)))

Vor arata minunat, oricum le-ati aseza!!!



Laura Sava



Laura Sava



Si ce e mai important, vor fi delicioase!!!!