

MINI CHEESECAKES DE MANJAR Y MANTEQUILLA DE MANÍ



Kategorie: Desserts

Kreiert: am 06.09.2021

Qualifiziert von: Supercook CL

Vorgeschlagen von: Kitchen Center

Gesamtzubereitungszeit: 05:30 Minuten

Geeignet für Artikel:

- SUPERCOOK SC350
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 18 PORTIONEN

250 Gramm	galletas de caramelo (o a elección)
130 Gramm	mantequilla sin sal, en cubos y a temperatura ambiente
200 Milliliter	frische Sahne
400 Gramm	queso crema, a temperatura ambiente y en trozos
100 Gramm	Powdered sugar
50 Gramm	milk caramel
50 Gramm	mantequilla de maní
150 Gramm	chocolate negro en trozos (para el ganache)
150 Milliliter	crema (para el ganache)
20 Gramm	mantequilla (para el ganache)
30 Gramm	coco en escamas o rallado (para decorar)

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).