

MINI CARAMEL AND PEANUT BUTTER CHEESECAKES



Категория: Десерты

Создана 2021-09-06

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center

ТОбщее время

приготовления: 05:30

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 18 ПОРЦИЙ

250 Грамм	caramel cookies (or choice)
130 Грамм	unsalted butter, cubed and at room temperature
200 Миллилитр	крем фреш
400 Грамм	cream cheese, at room temperature and in pieces
100 Грамм	сахарная пудра
50 Грамм	манхар или молочный карамель (белый спред или начинка для выпечки, сделанный с молоком)
50 Грамм	арахисовое масло (столовая ложка)
150 Грамм	dark chocolate in pieces (for the ganache)
150 Миллилитр	dark chocolate in pieces (for the ganache)
20 Грамм	масло сливочное.
30 Грамм	flaked or grated coconut (to decorate)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).