



CHEESECAKE EN VASO *¡Estilo Marisol!* (SIN HORNO)

CHEESECAKE EN VASO (SIN HORNO)

¡Estilo Marisol!

JALEA:

- 1 taza de arándanos (blueberries) pueden ser congelados
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ limón (jugo)

Preparación:

1. En una cacerola o sartén pequeña, calentar los arándanos con el azúcar y el jugo de limón a fuego medio.
2. Remover y aplastar la fruta hasta que se forme una "mermelada". Retirar del fuego.
3. Licuar o pasar por un colador y aplastar hasta que quede una jalea uniforme.
4. Dejar enfriar.

CREMA DE QUESO BASE:

- 200 gr. de queso crema (para untar, tipo Philadelphia) a temperatura de ambiente
- ½ taza de azúcar
- 3 cucharadas de leche tibia
- 5 gramos de colapez en polvo (1 sobrecito)
- 200 gramos de yogurt natural (sin sabor)
- ½ limón (jugo)

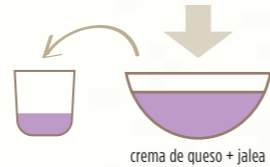
Preparación:

1. Mezclar el queso crema con el azúcar y remover con una espátula hasta integrar bien.
2. Disolver el colapez en la leche tibia. Mover con una cucharadita hasta que no haya grumos.
3. Agregar el yogurt, el jugo de limón y el colapez disuelto a la mezcla de queso crema con azúcar y seguir mezclando con la espátula hasta que quede cremoso.

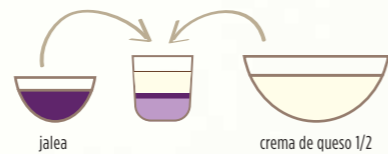
Separar la mitad de la crema de queso base en 2 mitades y a una mitad agregarle 2 cucharadas de jalea y mezclar bien.



Repartir esta mezcla ocupando 1/2 o 1/3 de los vasitos que utilice. Luego tapar con papel film y dejar enfriar en la refrigeradora por unos 20 minutos.



Sacar los vasitos de la refrigeradora, agregar una pequeña capa de jalea en cada uno y luego complételos con la otra mitad de crema de queso. Dejar enfriar por otros 20 minutos.

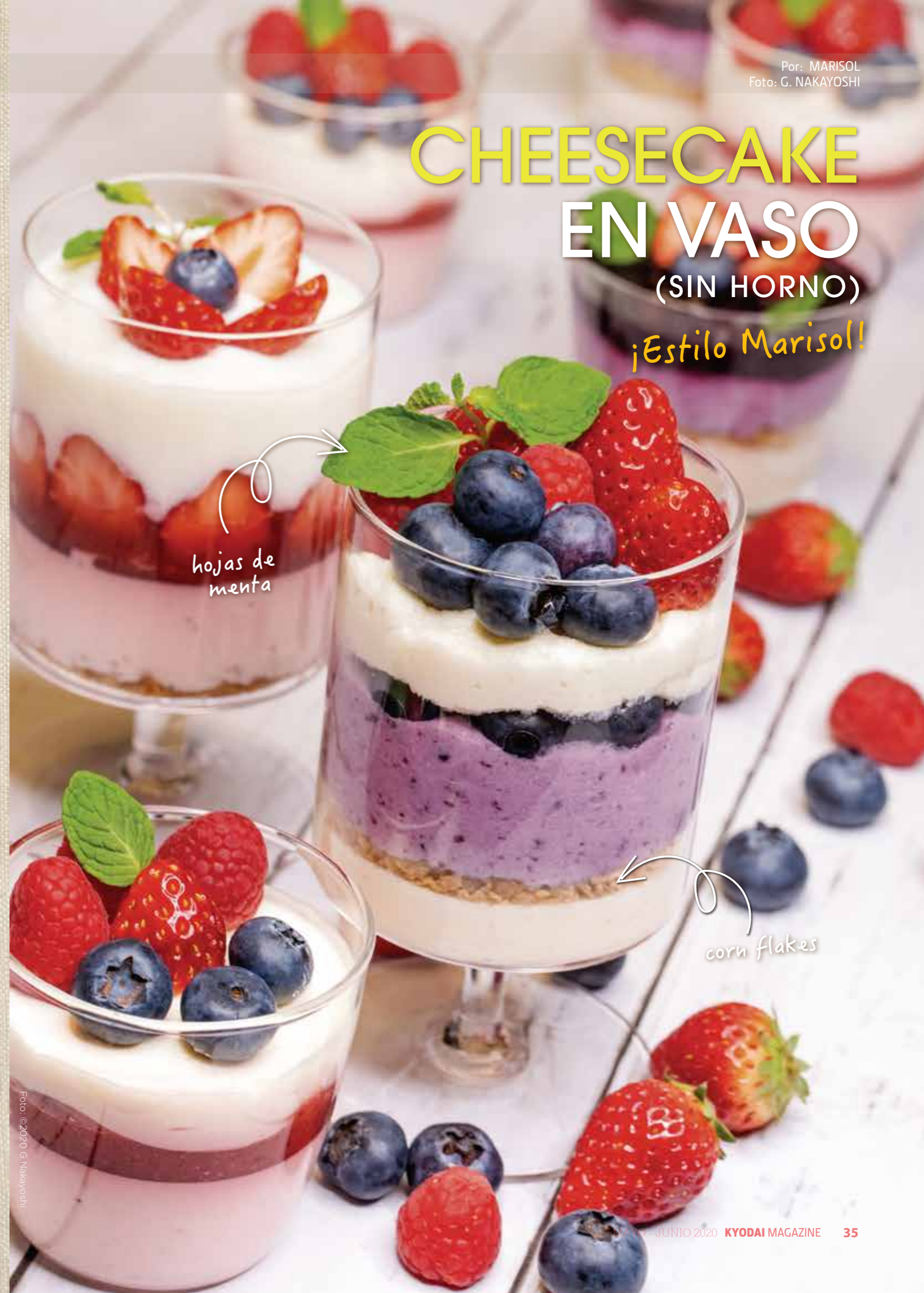


Volver a sacar los vasitos de la refrigeradora y decorar con fruta fresca que cubra el vasito y una hojita de menta para darle color.



♥ Sugerencia ♥

Puede reemplazar los arándanos (blueberries) por fresas o frambuesas. Decorar a su gusto y hacer las variaciones de capas que desee, usando diferentes colores y sabores, fruta fresca, hojuelas de maíz (corn flakes), frutos secos, etc.



hojas de menta

corn flakes