

LES BONES POSTRES



“CHEESECAKE DE GALETES
TWIX AMB DOLÇ DE LLET”

INGREDIENTS:

Per a la Base de Galeta:

- 300gr de galetes tipus Digestive
- 150gr de mantega sense sal.

Per al Cheescake:

- 500gr de Mascarpone
- 100gr de Sucre en pols
- 150gr de Dolç de llet
- 300ml de nata líquida al 38% de Matèria Grasa (MG)
- 200gr de galetes Twix

Per a la Ganaché:

- 100gr de Xocolata per postres
- 100ml de Nata líquida al 38% de MG
- 1 ou
- 20gr de formatge ratllat
- ½ got de nata líquida

Per la decoració:

- Galetes Twix tallades a trossets
- Dolç de Llet.

ANEM PER FEINA!

FEM LA BASE!

- Desfés la mantega al microones
- Trencà les galetes Digestive i barreja-les amb la mantega. Un cop ho tinguis, forra el fons del motlle on faràs la teva Cheesecake i deixa-ho reposar a la nevera durant un mínim de 15 minuts.



FEM EL CHEESCAKE!

- Barregem el mascarpone, el sucre i el dolç de llet fins que quedi tot integrat
- Afegim la nata i tornem a batre fins que ens quedi una crema espessa.



- Tirem trossos de galetes Twix i amb moviments envolupants, ho barregem tot plegat.



- Ara ho vessem al motlle on tenim la base de galeta i ho fem de nou a la nevera un mínim de 8h (lo ideal és deixar-lo tota la nit)



FEM LA GANACHÉ! (*el moment ideal per fer-la és quan ja hi hagin passat el mínim de 8h del cheescake, ja que l'haurem de vessar a sobre).

- Primer de tot, cal que trenquem el xocolate en trossos petits.



- Escalfem la nata en una paellera fins que estigui calenta, i abans que comenci a bullir, la retirem del foc i afegim la xocolata.



- Remenem sense parar fins que la xocolata s'hagi desfet completament i s'hagi integrat amb la nata.



- Sense que refredi, traiem el nostre motlle amb el Chescake de la nevera i li vessem a sobre aquesta Ganaché.



PER A LA DECORACIÓ!

- Tallarem en làmines les galetes Twix i les escamparem per sobre de la Cheesecake.



- Seguidament, afegirem un rajolí de Dolç de Llet.



La decoració és la que més us agradi, feu volar la imaginació!

Ara només queda treure del motlle, servir-la i gaudir!

NOTA: Si veieu que la crema del Cheesecake queda tova, la podeu ficar al congelador una hora, ja que aquest pastís, queda genial tant al natural com en format gelat.