



Сладки такоси с чийзкейк пълнеж

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

12 бр.	Такоси (taco shells)
150 g	Масло гхий
10 с.л.	Фина захар
	Тава за мъфини

За чийзкейк пълнежа

300 g	Крема сирене
2 ч.л.	Сок от лайм
60 ml	Бита сметана
1 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
2 с.л.	Пудра захар

За топинга

4 с.л.	Сок от лайм
1 с.л.	Вога
1 малък буркан	Ягодово сладко
	Пресни ягоди

- 1 Разтопете маслото гхий на тиган и запържете такосите от двете страни за няколко секунди. След това ги оваляйте в захарта. Обърнете тавата за мъфини наобратно и нарежете такосите изправени в процепите – оставете да изстинат.
- 2 Пригответе топинга като разбъркате сладкото от ягоди с 1 с.л. вога и сок от лайм.
- 3 Пригответе пълнежа като разбийете сметаната и я разбъркате внимателно с останалите съставки.
- 4 Напълнете такосите с пълнежа и сладкото от ягоди, гарнирайте с пресни ягоди и ванилов или шоколадов топинг по желание.

