



Сладки такоси с чийзкейк пълнеж

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте 10 с.л. захар с една капачка от мелничката My Coffee Spice Солен карамел.
- 2 Разтопете маслото гхий на тиган и запържете такосите от гвете страни за няколко секунди. След това ги оваляйте в овкусената захар от първата стъпка. Обърнете тавата за мъфини наобратно и наредете такосите изправени в процепите – оставете да изстинат.
- 3 Пригответе топинга като разбъркате сладкото от ягоди с 1 с.л. вода и сок от лайм.
- 4 Пригответе пълнежа като разбийете сметаната и я разбъркате внимателно с останалите съставки.
- 5 Напълнете такосите с пълнежа и сладкото от ягоди, гарнирайте с пресни ягоди и ванилов или шоколадов топинг по желание.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

12 бр.	Такоси (taco shells)
150 g	Масло гхий
10 с.л.	Фина захар
	♦ Солен карамел
	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.	Вода
1 малък буркан	Ягодово сладко
	Пресни ягоди

