



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

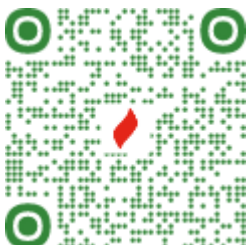
6	Tortillas mici
150 g	Unt moale
10 linguri	Zahăr tos

Pentru umplutura de cheesecake

300 g	Cremă de brânză
2 lingurițe	Suc de lămâie
60 ml	Frișcă lichidă
2 linguri	Zahăr vanilat
	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru topping:

1	Borcan de gem de căpșuni, în bucăți
4 linguri	Suc de lămâie
1 lingură	Apă



Tacos dulce cu cremă de brânză

⌚ 30—45 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 În primul pas, se topește untul într-o tigaie.
- 2 Se prăjește tortilla pe ambele părți timp de câteva secunde până când se rumenește auriu. Apoi se presară zahărul tos și se lasă la răcit.
- 3 Între timp, topping-ul poate fi pregătit. Se amestecă gemul de căpșuni cu sucul de lămâie și un strop de apă.
- 4 Se pregătește umplutura. Se bate frisca până se întărește. Se amestecă crema de brânză cu zaharul vanilat, pastaia de vanilie și sucul de lămâie.
- 5 Se umple tortilla cu umplutura și cu gemul de capsuni. Se servește cu sos de vanilie și sos de ciocolata, după preferință.