

Tacos dulce cu cremă de brânză

30—45 Min.

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 linguriţe	Suc de lămâie
60 ml	Frişcă lichidă
2 linguri	Zahăr vanilat
	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru topping:

1	Borcan de gem de căpşuni, în bucăţi
4 linguri	Suc de lămâie
1 lingură	Apă

Pregătire

1. În primul pas, se topeşte untul într-o tigaie.
2. Se prăjeste tortilla pe ambele părţi timp de câteva secunde până când se rumeneşte auriu. Apoi se presară zahărul tos şi se lasă la răcit.
3. Între timp, topping-ul poate fi pregătit. Se amestecă gemul de căpşuni cu sucul de lămâie şi un strop de apă.
4. Se pregăteşte umplutura. Se bate frisca până se întăreste. Se amestecă crema de branză cu zaharul vanilat, pastaia de vanilie şi sucul de lămâie.
5. Se umple tortilla cu umplutura si cu gemul de capsuni. Se serveste cu sos de vanilie si sos de ciocolata, după preferintă.