

CREME BRÛLÉE CHEESECAKE CUPS

Ingredientes:

(hace: 8 tazas)

- 300g de queso cremoso (usé entera, no light)
- 2 huevos grandes
- ½ taza de azúcar blanco granulado
- una pizca de sal
- 1 & ½ cucharaditas de esencia de vainilla
- extra de azúcar blanco granulado para la capa superior de creme brûlée

Método:

Para hacer la tarta de queso:

Precalentar el horno a 325 ° F/165 ° C. Para hacer el pastel de queso, bata la crema de queso a velocidad media-alta en el tazón de una batidora eléctrica hasta que quede esponjoso. Mezcle el azúcar hasta que quede suave. Agregue la sal y la vainilla. Batir los huevos 1 a 1, asegurándose de que queden bien incorporados. Vierta la mezcla en las tazas (hasta casi llena) y hornee durante 22 minutos, girando las copas a mitad de la cocción. Se verán bastante hinchados al principio, pero volverá a la normalidad cuando comiencen a enfriarse. Ponerlos en una rejilla para enfriar y dejar que se enfríe hasta temperatura ambiente.

Para hacer la CREME BRÛLÉE TOPPING:

Coloque 2 cucharadas de azúcar en cada taza una vez estén frías, póngalas en la parrilla / grill durante unos 5 minutos. Véalos de cerca mientras se van quemando. Cambie de posición las tazas para asegurar que todas las partes queden caramelizadas. Retirar del horno y servir inmediatamente .. DISFRUTA :-)

CREME BRÛLÉE CHEESECAKE CUPS

Ingredients:

(yield: 8 cups)

- 300g cream cheese (I used full cream)
- 2 L eggs
- ½ cup of white granulated sugar
- pinch of salt
- 1 & ½ teaspoon vanilla essence
- extra white granulated sugar for the creme brûlée topping

Method:

To make the CHEESECAKE:

Pre-heat your oven to 325°F/165°C. To make the cheesecake, beat the cream cheese on medium high speed in the bowl on an electric mixer until fluffy. Blend in the sugar until smooth. Add the salt and vanilla. Beat in the eggs 1 x 1, making sure they are well incorporated. Pour the mixture into the cups (until nearly full) and bake for 22 minutes, rotating the cups halfway through baking. They will look quite puffed initially but will return to normal when they start to cool down. Transfer them to a wire cooling rack and let them cool until room temperature.

To make the CREME BRÛLÉE TOPPING:

Spoon 2 tablespoons of sugar on each cup once cooled and put them directly under the broiler/grill for about 5 minutes. Watch them closely as they can burn. Change positions of the cups to ensure all parts are caramelized. Remove from the oven and serve immediately.. ENJOY :-)