

# PARFAITS de NECTARINAS y CHEESECAKE HORNEADO

## Ingredientes:

(hace: 4-6 tarros, depende del tamaño)

### 1. Para hacer la BASE DE GALLETA del Cheesecake:

- medio paquete de galletas digestivas (molidas finamente)
- 1 cucharada de miel (calentada en el microondas)
- 1 - 2 cucharadas de aceite de oliva

### 2. Para hacer el CHEESECAKE:

- 300g de crema de queso (yo usé entero, no light)
- 2 huevos grandes
- ½ taza de azúcar blanco granulado
- un poquito de sal
- 1 & ½ cucharadita de esencia de vainilla

### 3. 2 - 3 Nectarinas frescas cortadas en forma de dados/cubos

### 4. Para hacer el MERENGUE ITALIANO:

- ⅓ taza de azúcar blanco granulador
- 2 cucharadas de agua
- 2 claras de huevos grandes
- ¼ cucharadita de cremor de tártaro
- un poquito de sal
- 1&½ cucharada de azúcar blanco granulado

## Método:

### 1. Para hacer la BASE DE GALLETA para el cheesecake (pastel de queso):

Precalentar el horno a 325 ° F/165 ° C. Mezclar las migas de galletas molidas con la miel caliente y el aceite de oliva hasta que estén bien mezclados. Añadir a cada frasco (tanto o tan poco como se desee). Use un pequeño vaso para chupitos/licores para presionar la mezcla de forma pareja. Hornee durante 5 minutos, retirar del horno y empezar a preparar la mezcla para el cheesecake

### 2 Para hacer el pastel de queso (cheesecake):

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 esponjosa. 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 los tarros hasta ⅔ y hornear durante 22 minutos, girando los tarros a mitad de la cocción. Se verán bastante hinchados al principio, pero volverá a la normalidad cuando comiencen a enfriarse. Transferir a una rejilla para enfriar y dejar que se enfríe hasta la temperatura ambiente.

### 3. Añadir las nectarinas en cubitos (repartir por igual)

4. En una cacerola de fondo grueso, añadir azúcar y agua, revuelva para humedecer el azúcar. Una vez mezclado no revuelva más, puede girar de vez en cuando, pero sin agitar. Calentar el azúcar y el agua a fuego medio-alto. Sumerja el cepillo pastelero en agua fría y baje cualquier cristal del azúcar que se hayan formado en los lados de la cacerola. Al mismo tiempo, comenzar a batir las claras de huevo en un bol libre de grasas (no de plástico) a fuego medio-bajo hasta que comiencen a formarse espuma, una vez se forme espuma agregar el cremor de tártaro y la sal y aumentar la velocidad a media-alta. Cuando se formen picos suaves añadir lentamente 1 y ½ cucharadas de azúcar. Continuar batiendo hasta que esté brillante. Durante este proceso compruebe el sirope de azúcar, cuando se haya espesado y las burbujas se hayan hecho más gruesas y grandes y estallen más lentamente, justo antes de que la mezcla se vuelva marrón su sirope estará listo. Este es el punto de bola firme. Si usted no tiene un termómetro de azúcar, puede ver si está listo dejando caer un poco del sirope en un vaso de agua fría y se convertirá en una bola, al apretar la pelota entre sus dedos si se siente firme, usted sabrá que está listo. Vierta lentamente el sirope sobre las claras de huevo con un flujo fino y constante con su mezcladora a baja velocidad, tenga cuidado de no verter en el batidor o en los lados del tazón. Continúe batiendo a velocidad alta hasta el recipiente esté frío. Esto puede tardar varios minutos. Una vez listo el calor de su parrilla / grill en su horno, llenar su manga pastelera con el merengue y el tubo con una cantidad generosa en la parte superior de cada parfait, deje que se

tuesten en el horno durante unos minutos, comprobar de cerca para asegurarse de que no ardan. Ahora están listos para comer!  
Esté preparado para una sensación profunda de sabores! Estos son súper deliciosos!!

# NECTARINE & BAKED CHEESECAKE PARFAITS

## Ingredients:

(yield: 4-6 jars, depending on size)

1. To make the BISCUIT BASE for the Cheesecake:

- half a pack of digestive biscuits (crushed finely)
- 1 tablespoon honey (warmed in the microwave)
- 1 - 2 tablespoons of olive oil

2. To make the CHEESECAKE:

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

3. 2 - 3 Fresh Nectarines cut into small cubes

4. To make the ITALIAN MERINGUE:

- ⅓ cup of white granulated sugar
- 2 tablespoons water
- 2 L egg whites
- ¼ teaspoon cream of tartar
- pinch of salt
- 1&½ tablespoon granulated white sugar

## Method:

1. To make the BISCUIT BASE for the Cheesecake:

Pre-heat your oven to 325°F/165°C. Mix the crushed biscuit crumbs with the heated honey and olive oil until well mixed. Add to each jar (as much or as little as you like). Use a small shot glass to press the mixture down evenly. Bake for 5 minutes, remove from the oven and start preparing the cheesecake mixture.

2. To make the CHEESECAKE:

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 jars until ¾ full and bake for 22 minutes, rotating 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.

3. Add the cubed Nectarines (divide evenly between your jars)

4. In a heavy bottom saucepan, add ⅓ cup of sugar and water and stir to wet the sugar. Once mixed do not stir anymore, you can swirl occasionally but no stirring. Heat the sugar and water on medium-high heat. Dip pastry brush in cold water and wash down any sugar crystals that form on the sides of the pot. At the same time start whisking your egg whites in a grease-free mixing bowl (not plastic) on medium-low until they start to foam, once foaming add the cream of tartar and salt and increase the speed to medium-high. When soft peaks form slowly add 1 & ½ tablespoons of sugar. Continue whipping until glossy. During this process check on your sugar syrup, when it has thickened and thick bubbles have become larger and pop open slower, just before the mixture turns brown your syrup is ready. This is the firm ball stage. If you don't have a sugar thermometer you can test to see if it is ready by dropping a small bit of the syrup into a glass of cold water, it will form into a ball. When you squeeze the ball between your fingertips it will feel firm and you will know it is ready. Slowly pour the syrup onto the glossy egg whites in a thin steady stream with your mixture on low, be careful not to pour on the whisk or sides of the bowl. Continue to beat on high until the bowl is cold. This could take several minutes. Once ready, heat your broiler/grill in your oven, fill your piping bag with the meringue and pipe a generous amount on top of each parfait, allow to "toast" in the oven for a few minutes, check it closely to ensure it doesn't burn. Now they are ready to eat! Be prepared for a serious sensation of flavours! These are super YUMMY!

