thermomix

ΤΣΙΖΚΕΪΚ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ & ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΜΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

10 λεπτά 15 λεπτά εύκολη 20 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. φυστίκια Αιγίνης
200 γρ. μπισκότα digestive
50 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια
φλούδα από ½ πορτοκάλι, σε κομμάτια
700 γρ. κατσικίσιο τυρί όνομα Dejong
250 γρ. τυρί κρέμα
200 γρ. κρέμα γάλακτος Sure Food
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
5-6 φύλλα φρέσκου βασιλικού και λίγα ακόμα για γαρνίρισμα
400 γρ. μαρμελάδα φράουλα με μοσχολέμονο από τη σειρά Chef stories της Sure Food

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

20 ατομικά μπολάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο τα φυστίκια Αιγίνης, τα μπισκότα, το βούτυρο και αλέστε 8 **δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**. Μοιράστε το μείγμα σε 20 ατομικά μπολάκια χωρίς να το πιέσετε (φυλάξτε λίγο για γαρνίρισμα) και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τη φλούδα πορτοκαλιού και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 8**.
3. Προσθέστε το κατσικίσιο τυρί, το τυρί κρέμα, την κρέμα γάλακτος, το εκχύλισμα βανίλιας, τα φύλλα βασιλικού και αναμείξτε **1 λεπτό/ταχύτητα 6** με τη βοήθεια της σπάτουλας. Μοιράστε το μείγμα στα μπολάκια πάνω από τη βάση από αλεσμένα φυστίκια και μπισκότα, καλύψτε με τη μαρμελάδα και διακοσμήστε με φύλλα βασιλικού και λίγο από το μείγμα αλεσμένου μπισκότου που φυλάξατε. Σερβίρετε αμέσως ή διατηρήστε στο ψυγείο μέχρι να χρειαστεί.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Αντικαταστήστε τη μαρμελάδα φράουλα με μοσχολέμονο με σπιτική σάλτσα κράνμπερι (συνταγή στο Χριστουγεννιάτικη συλλογή συνταγών Γιορτινές Γεύσεις).

Αφήστε εκτός ψυγείου για 10 λεπτά προτού σερβίρετε.

Η συνταγή είναι του σεφ Δημήτρη Πήττα.