

Πως κάνουμε παγωτάκια cheesecake, από τις «Γλυκές Τρέλες»!

Είναι παγωτάκια σε πλαστικά κυπελάκια με γεύση cheesecake και φρούτα. Ιδανική συνταγή για μικρά ... αλλά και για μεγάλα παιδιά!

Υλικά

8 πλαστικά κυπελάκια

ξυλάκια παγωτού

μπιστότα πτι-μπερ θρυμματισμένα

2 κουταλιές της σούπας βούτυρο, λιωμένο

2 (μικρά) πακέτα cheesecake

κρέμα βανίλιας στιγμής

γάλα όσο αναγράφεται στην συσκευασία

φέτες φράουλες και βατόμουρα



Οδηγίες

Θρυματίστε τα μπισκότα σας σε μικρά κομμάτια, με έναν επεξεργαστή τροφίμων, μπλέντερ, πλάστη – ό, τι έχετε! Ανακατέψτε το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε.

Ανακατέψτε την κρέμα στιγμής με το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να γίνει λείο.

Προσθέστε μια μικρή στρώση (μια κουταλιά ή έτσι) του μίγματος βανίλιας στο κάτω μέρος των κυπέλλων σας.

Στη συνέχεια, προσθέστε ένα στρώμα μπισκότων (και πάλι, περίπου μια κουταλιά).

Πάνω από τα μπισκότα βάλτε λίγες φέτες μούρα.

Γεμίστε τα κύπελλα με την υπόλοιπη κρέμα..

Τοποθετείστε τα ξυλάκια και αφήστε να παγώσουν μέχρι να πήξουν.

πηγή και φώτο από εδώ [kitchenmeetsgirl](http://kitchenmeetsgirl.com).

<http://glykestreles.blogspot.gr/2014/08/cheesecake.html#.U9x7t5j-2V5.facebook>