



Crema de queso
CHOCOLATE
y café

Ingredientes para 7 vasitos de 125 ml:
200 gr de chocolate negro Valor sin azúcar
65 gr café frío (en mi caso descafeinado)
200 gr de nata 35% M.G.
300 gr de queso de untar lighth
100 gr de tagatosa
(equivalente a 200 gr de azúcar)

Preparación:

Derretimos el chocolate en el microondas o al baño María, dejamos templar.

Montamos la nata a punto de nieve.

Batimos el queso junto con la tagatosa.

Añadimos el café frío y el chocolate templado y mezclamos. A continuación, incorporamos con movimientos envolventes la nata montada.

Ponemos la mezcla en una manga pastelera y rellenamos nuestros vasitos.

Refrigeramos hasta su consumo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)