



Ένα

## γλυκό-έκπληξη

### Υλικά συνταγής

- 100 γρ. κατίκι Δομοκού
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη
- 150 γρ. σταγόνες σοκολάτας
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος για όλες τις χρήσεις
- 1 βανίλια
- 70 γρ. βούτυρο μαλακωμένο
- 200 γρ. μπισκότα τριμμένα

### Τρόπος Παρασκευής - Εκτέλεση συνταγής

- 1.** Για να ετοιμάσουμε την βάση μας ανακατεύουμε τα μπισκότα με το βούτυρο ώσπου να γίνει ένα εύπλαστο μίγμα και το στρώνουμε σε ένα ταψάκι 20 εκ.
- 2.** Σε ένα μίξερ, χτυπάμε το τυρί, την κρέμα και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει λείο. Προσθέτουμε τις σταγόνες που τις έχουμε λιώσει σε μπεν μαρί και τη βανίλια & συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε ένα λείο μίγμα.

**3.** Το ρίχνουμε στο ταψάκι με το μπισκότο και το βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες πριν το σερβίρουμε.

**Πηγή:** [newsbeast.gr](https://newsbeast.gr)