

Cheesecake από Σαπούνι Γλυκερίνης!!!

Δείτε τη συνταγή για να δημιουργήσετε ένα υπέροχο Σαπούνι Γλυκερίνης που μοιάζει με λαχταριστό Cheesecake!!!

Καλή απόλαυση!

Υλικά για τα κερασάκια

70γρ. Extra Hard βάση σαπουνιού

5 στ. χρώμα νερού κόκκινο Νέο

2 ml άρωμα πετροκέρασο

Αλκοολούχος Λοσιόν

Υλικά για τη βάση μπισκότο

50γρ. Λευκή βάση σαπουνιού

50γρ. Βούτυρο κακάο

5 κ.γ. βρώμη

5 στ. χρώμα νερού καφέ

2 pinch φυσική χρωστική Gold Mica

1 ml άρωμα Cookies

Υλικά για τη σαντιγύ

100γρ. Λευκή βάση σαπουνιού

1 κ.σ. υγρή φυτική γλυκερίνη

50γρ. νερό

3 ml άρωμα Cookies

Υλικά για το τζελ

40γρ. Suspension βάση σαπουνιού

5 στ. χρώμα νερού κόκκινο Νέο

1 ml άρωμα πετροκέρασο

Εξοπλισμός

5 ποτήρια ζέσεως

Κουταλάκια

Σταγονόμετρα

2 Μπολ

Μίξερ χειρός

Σπάτουλα

Κορνέ

Πλαστικό ποτήρι

Πλαστικό κουταλάκι

Καλούπι σιλικόνης για τα κερασάκια

Φούρνος μικροκυμάτων

Εκτέλεση

1. Αρχικά λιώνουμε τη βάση σαπουνιού Extra Hard προσθέτουμε το χρώμα, το άρωμα, ανακατεύουμε, χυτεύουμε στο καλούπι σιλικόνης κερασάκια και ψεκάζουμε με αλκοολούχο λοσιόν για τις φυσαλίδες.
2. Λιώνουμε το βούτυρο κακάο στο φούρνο μικροκυμάτων. Λιώνουμε τη λευκή βάση σαπουνιού με τη γνωστή διαδικασία και τα τοποθετούμε στο μπολ. Προσθέτουμε το χρώμα, το άρωμα και ανακατεύουμε με το μίξερ. Το τοποθετούμε στο ψυγείο για λίγο και μετά ανακατεύουμε ξανά με το μίξερ, προσθέτουμε τη βρώμη, τη Mica και ανακατεύουμε. Το τοποθετούμε στο πλαστικό ποτήρι.
3. Λιώνουμε τη λευκή βάση σαπουνιού, την τοποθετούμε στο μπολ, προσθέτουμε και την υγρή γλυκερίνη, το νερό, το άρωμα και ανακατεύουμε με το μίξερ μέχρι να αφρατέψει. Το τοποθετούμε στο κορνέ και κάνουμε το σχέδιο στο πλαστικό ποτήρι.
4. Λιώνουμε τη βάση σαπουνιού Suspension και προσθέτουμε το χρώμα, το άρωμα και ανακατεύουμε. Το χυτεύουμε στο πλαστικό ποτηράκι.
5. Ξεκαλουπώνουμε τα κερασάκια και τα βυθίζουμε στο τζελ.
6. Τοποθετούμε το πλαστικό κουταλάκι στο ποτήρι και είναι έτοιμο το Cheesecake μας.