

Το πιο Christmas ορεκτικό! Χριστουγεννιάτικη μπάλα τυριού με ρόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η μπάλα τυριού με ρόδι είναι το πιο πρωτότυπο χριστουγεννιάτικο ορεκτικό που έχετε σερβίρει! Μπορείτε να τη διακοσμήσετε με αναμμένα κεράκια και το αποτέλεσμα θα σας κάνει να αισθανθείτε υπερήφανη!

Υλικά

250 γρ. μαλακό τυρί κρέμα

100 γρ. μασκαρπόνε

180 γρ. άλλο τυρί τριμμένο μαλακό λευκό (μπορείτε και ροκφόρ για πιο πικάντικη γεύση)

2 κ.σ βούτυρο

1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένα αμύγδαλα

1 φλιτζάνι σπόρια από ρόδι

λίγο αλάτι

λίγο πιπέρι

Εκτέλεση

Αναμιγνύετε στο multi όλα σας τα τυριά και τα αφήνετε στην άκρη. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνετε το βούτυρο. Χύνετε το βούτυρο στο Multi, ρίχνετε τα

αμύγδαλα, αλάτι και πιπέρι. Αν θέλετε μπορείτε να βάλετε και μερικά σπόρια ροδιού, αλλιώς θα τα χρησιμοποιήσουμε μόνο για να καλύψουμε τη μπάλα. Μόλις έχει γίνει ένα λείο μείγμα, δημιουργούμε με τα χέρια μας μια μεγάλη μπάλα την οποία τυλίγουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε να «σταθεί» στο ψυγείο. Βάζετε τα σπόρια ροδιού σε απορροφητικό χαρτί για να τραβήξει τα νερά.

Το λιγότερο που χρειάζεται η μπάλα για να γίνει συμπαγής και να μπορεί να σταθεί είναι 1 ώρα, όμως μπορείτε να την αφήσετε στο ψυγείο και μια μέρα πριν από το τραπέζι που έχετε προγραμματίσει και την επόμενη μέρα να τοποθετήσετε τα σπόρια ροδιού.

Σε μια καθαρή επιφάνεια απλώνετε τα σπόρια του ροδιού και κυλάτε την μπάλα ώστε να κολλήσουν πάνω. Μπορεί να πρέπει μερικά να τα τοποθετήσετε εσείς.

Πηγή: govastileto.gr