



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За чийзкейк с диаметър 22-24 cm

250 g	Маслени бисквити
180 g	Разтопено масло
	♦ Морска сол
5 листа	Желатин
500 g	Крема сирене
250 ml	Бита сметана
150 g	Кристална захар
1 бр.	Лимон (сокът и коричката)

За целувките от солен карамел

1 бр.	Белтък
30 g	Кристална захар
	♦ Морска сол
30 g	Пудра захар

За плодовете

500 g	Горски плодове
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
	Свежа мента

Чийзкейк с горски плодове

⌚ 45—50 Минути 

Подготовка

- 1 За основата натрошете бисквитите и ги смесете с разтопеното масло и щипка сол. Покрийте една тавичка с хартия за печене, изсипете бисквитките и оформете равен блат. Оставете го за 30 минути.
- 2 През това време размекнете желатина в хладка вода. Разбийте крема сиренето, сметаната, захарта, лимоновите корички в миксер, докато стане гладка смес.
- 3 Смесете желатина с лимоновия сок. Загрейте течността на водна баня, за да се разтвори желатина. Сложете 3 с.л. от сметаната и разбъркайте, докато стане гладка смес. След това добавете към сместа от точка 2 и намажете върху бисквитения блат равномерно. Сложете го в хладилника за 6 часа.
- 4 За целувките разбийте белтъка със захар и щипка сол в купа. Прибавете пудра захар, изсипете сместа в шприц и изстискайте целувки върху хартия за печене. Изсушете във фурната на 100°C за около час, като подпрете вратичката с дървена лъжица, за да не изгорят. Оставете ги да изстинат.
- 5 Почистете горските плодове и ги нарежете на малки парченца. Пюрирайте 100 g от тях с ваниловата захар и добавете останалите плодове.
- 6 Изкарайте чийзкейка от хладилника. Украсете го с горски плодове и ментови листенца.

