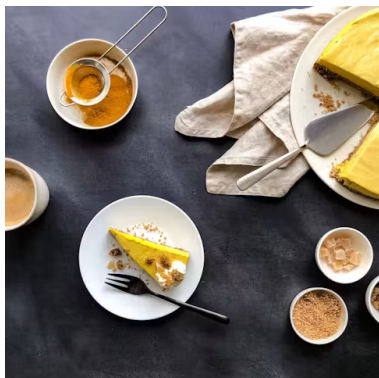




Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Keksa
0.5 kom	Limuna
80 g	Maslaca
500 g	Krem sira
300 g	Jogurta
2 čajne žličice	♦ Cimet mljeveni
1 štapić	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
75 g	Šećera
5 g	Želatine
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
150 ml	Vode
2 jušne žlice	♦ Golden Milk Mješavina Začina

Cheesecake s Golden Milkom

⌚ 200—240 Min 

Priprema

- 1 Kekse stavite u vrećicu za zamrzavanje i sameljite valjkom. Maslac otopite na tavi te pomiješajte mrvice od keksa s prstohvatom soli, cimetom i rastopljenim maslacem.
- 2 Smjesu rasporedite na dno kalupa za tortu (promjera 26 cm) oko 1,5 cm i čvrsto utisnite u kalup. Zatim kalup stavite u hladnjak (oko 3 sata) kako bi podloga od mrvica postala čvrsta.
- 3 Polovicu jogurta zagrijte s 2 žlice smjese Golden Milk i dobro promiješajte. Krem sir, sok od pola limuna i ostatak jogurta pomiješajte u drugoj posudi. Sadržaj štapića Bourbon vanilije sastružite i promiješajte sa smjesom sira.
- 4 Također, dobivenoj smjesi od sira dodajte smjesu jogurta i Golden Milka te miješajte pjenjačom sve do kremaste teksture.
- 5 U loncu pomiješajte želatinu s hladnom vodom i pustite da odstoji 5 minuta. Dodajte šećer i malo zagrijte na štednjaku. Želatina i šećer trebali bi se otopiti. Zatim želatinu brzo umiješajte u kremu.
- 6 Gotovu kremu ravnomjerno rasporedite na podlogu od keksa, a zatim stavite na hladno mjesto. Najbolje je pustiti da odmara u hladnjaku oko 3-4 sata.
- 7 Cheesecake možete dodatno ukrasiti s mnogo različitih sastojaka kao što su sjeckani lješnjaci ili svježe voće.

