



Cheesecake s malinama

⌚ 25–30 Min 🍪 🍪 🍪

Priprema

- 1 U zdjeli sjedinite mljevene kekse, koricu limuna i maslac. Rasporedite na dno 4 čaše za serviranje.
- 2 U drugu zdjelu dodajte krem sir, grčki jogurt, 150 ml vrhnja i šećere te miksajte 3 minute. U zdjelici pomiješajte agartin i vodu. Ostatak vrhnja zagrijte do temperature od 85 C (ne do vrenja). Dodajte agartin i pomiješajte. Ulijte smjesu vrhnja i agartina u zdjelu s krem sirom i miksajte 1 minutu. Rasporedite na podlogu od keksa i stavite u hladnjak dok pripremate nadjev s malinama.
- 3 U lončić dodajte maline i šećer te kuhatje na laganoj vatri oko 15 minuta uz povremeno miješanje. U zdjelici sjedinite agartin i vodu te dodajte u maline. Maknite s vatre, ostavite 5 minuta da se ohladi i rasporedite po kremi od sira. Vratite u hladnjak na par sati i poslužite uz svježe maline.

Sastojci 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

80 g Mljevenih keksa (Digestive ili Petit Beurre)

50 g Maslaca, otopljenog

0.5 kom Korice limuna

Za nadjev:

200 g Krem sira

100 g Grčkog jogurta

250 ml Slatkog vrhnja

1 vrećica ◆ Bourbon Vanilin Šećer

60 g Šećera u prahu

1.5 žličica ◆ Agartin

1 žlica Vode

Za nadjev s malinama:

100 g Malina, svježih ili smrznutih

1 vrećica ◆ Bourbon Vanilin Šećer

1 žličica ◆ Agartin

1 žlica Vode

