



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 kuhajte 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

