



Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Маслени бисквити
	Настъргана кора от лимон
80 g	Масло
500 g	Крема сирене
300 g	Кисело мляко
2 ч.л.	♦ Канела на прах
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
50 g	Лешници (натрошени)
75 g	Кристална захар
5 g	Желатин
Щипка	♦ Морска сол
150 ml	Вода

Подправки за „Златно мляко“

1 ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
0.5 ч.л.	♦ Джинджирил, млян
0.5 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

Чийзкейк „Златно мляко“

⌚ 200—240 Минути 

Подготовка

- 1 Сложете бисквитите в торба и ги натрошете с помощта на точилка. Разтопете маслото и го разбъркайте с бисквитите, солта и 2 ч.л. канела. Разпределете сместа по дъното на форма за торта (с диаметър 26 см), натискайки хубаво.
- 2 Приберете в хладилника за около 3 часа, за да се стегне.
- 3 Разбъркайте половината кисело мляко с подправките за златно мляко на водна баня.
- 4 Изсипете останалата половина кисело мляко в купа и добавете крема сиренето, настъргана кора от лимон и разбъркайте. Разрежете ваниловата шушулка по дължина и с помощта на върха на ножа изгребете вътрешността. Добавете я към сместа с крема сирене, а после изсипете и златното кисело мляко. Бъркайте, докато не стане кремава консистенция.
- 5 Оставете желатина да се разтвори в 150 ml вода за около 5 минути. Добавете захарта и затоплете малко на котлона.
- 6 Изсипете желатина при крема сиренето и разбъркайте бързо. Получения крем изсипете върху бисквитите. Оставете в хладилника за 3/4 часа да се стегне.
- 7 Поръсете натрошените лешници върху чийзкейка. Може да добавите пресни или сушени плодове, както и целувки от бита сметана.

