



Malinov cheesecake

🕒 25—35 Min 

Priprava

- 1 Zmešajte drobljene piškote, limonino lupinico in maslo. Nato razporedite po dnu štirih kozarcev.
- 2 V drugi posodo dajte kremni sir, grški jogurt, 150 ml smetane za stepanje in sladkor ter mešajte tri minute. Zmešajte agar in vodo. Preostalo smetano za stepanje segrejte na temperaturo 85 °C (ne sme zavreti). Nato dodajte agar in premešajte. Mešanico stepene smetane in agarja vlijte v skledo s kremnim sirom in mešajte eno minuto. Prelijte na piškotne podlage in postavite v hladilnik, medtem pa pripravite malinov nadev.
- 3 V ponev dajte maline in sladkor ter med občasnim mešanjem kuhajte na majhnem ognju približno 15 minut. Nato v skledi zmešajte agar in vodo ter dodajte k malinam. Odstavite z ognja, pustite, da se pet minut ohlaja in razporedite po kremnem siru. Za nekaj ur postavite v hladilnik in postrežite s svežimi malinami.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

80 g Zdrobljenih piškotov
50 g Zmehčanega masla
1 žlička Sveže limonine lupinice

Za nadev:

200 g Kremnega sira
100 g Grškega jogurta
250 g Sladke smetane
60 g Sladkorja v prahu
1.5 žličke Agarja
1 žlica Vode
1 Pkg. ♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

For the raspberry sauce:

100 g Malin (svežih ali zmrznjenih)
1 žlička Agarja
1 žlica Vode
1 Pkg. ♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

