



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

80 g Маслени сладки, симно натрошени

50 g Масло, разтопено

1 ч.л. Лимонова кора,
настъргана

За крема

200 g Крема сирене

100 g Кисело мляко, 10%
масленост

250 g Бита сметана

60 g Пудра захар

½ ч.л. Агар-агар

1 с.л. Вода

1 накемче ◆ Бурбонска ванилова
захар

За малиновата заливка

100 g Малини, пресни или
замразени

1 ч.л. Агар-агар

1 с.л. Вода

1 накемче ◆ Бурбонска ванилова
захар

Чийзкейк с малини без печене

⌚ 25–35 Минути 🍪 🍫 🍬

Подготвка

- Разбъркайте симно натрошениите бисквити с лимоновата кора и маслото в купа. Разпределете сместа в четири купички и притиснете към дъното.
- Сложете крема сиренето, киселото мляко, 150 ml от битата сметана, захарта и ваниловата захар в купа и бъркайте три минути.
- Смесете агар-агар с 1 с.л. Вода в отделна купа. Загрейте останалата бита сметана, без да кипи и разбъркайте с агар-агар.

СЪВЕТ: Загрятата сметана трябва да достигне 85°C температура, ако разполагате с кухненски термометър.

- Добавете сместа с бита сметана и агар-агар към сместа с крема сиренето и бъркайте около минута. След това разпределете в четири купички, върху бисквитите. Приберете в хладилника, докато пригответе малиновата заливка.
- Сложете малините и ваниловата захар в тиган и гответе за около 15 минути на бавен огън, разбърквайки често. Разбъркайте агар-агар с 1 с.л. Вода и добавете към малините. Разбъркайте и махнете от комлона. Оставете да изстине за пет минути и разпределете в четири купички с чийзкейка.
- Приберете в хладилника за няколко часа, докато стегне и сервирайте. Можете да поднесете с пресни малини и листенца мента.

