

Cheesecake cu zmeură

25–35 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

80 g	Biscuiți, măcinați
50 g	Unt
1 linguriță	Coajă proaspată de lămâie

For the filling:

200 g	Cremă de brânză
100 g	Iaurt grecesc
250 g	Smântână
60 g	Zahăr pudră
1.5 linguriță	Agar-agar (jeleu)
1 lingură	Apă
1 Pkg.	

For the raspberry sauce:

100 g	Zmeură (proaspătă sau congelată)
1 linguriță	Agar-agar (jeleu)
1 lingură	Apă
1 Pkg.	

Pregătire

1 În primul pas, se amestecă biscuiții măcinați, coaja de lămâie și untul într-un castron. Apoi se împarte amestecul pe fundul a patru pahare.

2 Se amestecă timp de trei minute crema de brânză, iaurtul grecesc, 150 ml de frișcă și zahărul. Se pregătește jeleul agar-agar cu apă într-un castron. Se încălzește frișca rămasă la o temperatură de 85 °C (a nu se fierbe). Apoi se adăugă agar-agar și se amestecă. Se toarnă compoziția peste crema de brânză și se amestecă timp de un minut. Se întinde pe baza de biscuiți și se pune în frigider în timp ce pregătește umplutura de zmeură.

3 Acum se pune zmeura și zahărul într-o tigaie și se gătește la foc mic timp de aproximativ 15 minute, amestecând ocazional. Se amestecă jeleul agar-agar cu apă într-un castron și agaugă peste zmeură. Se ia de pe foc, se lăsă să se răcească timp de cinci minute și se întinde peste crema de brânză. Se pune în frigider câteva ore și se servește cu zmeură proaspătă.