



Ингредиенты 4 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

80 г Измельченное печенье

50 г Сливочное масло

Свежая цедра лимона 1 ч.л.

Для начинки:

200 г Творожно-сливочный

сыр

100 г Греческий йогурт

250 г Сливки 33%

60 г Сахарная пудра

1.5 ч.л. Агар-агар

1 ст.л. Вода

1 пакетик

№ Ванильный сахар с

натуральной ванилью

Для малиновой начинки:

100 г Малина(свежая или

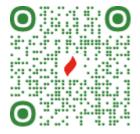
замороженная)

1 ч.л. Агар-агар

1 ст.л. Вода

1 пакетик ◆ Ванильный сахар с

натиральной ванилью



Малиновый чизкейк

(**7**) 25—35 Мин. (**?**) (**?**)



Способ приготовления

- Смешайте в миске измельчённое печенье, лимонную цедру и сливочное масло. Затем распределите полученную массу по дну четырёх баночек.
- В одной миске смешайте творожно-сливочный сыр, греческий йогурт, 150 мл взбитых сливок и сахар. Взбивайте в течение трёх минут. В другой миске смешайте агар-агар и воду. Разогрейте оставшиеся сливки до 85 °C (не доводите до кипения), добавьте агар-агар и перемешайте. Смесь взбитых сливок и агар-агара влейте в миску с творожносливочным сыром и перемешайте в течение одной минцты. Распределите получившуюся массу по баночкам и поставьте в холодильник, пока будете готовить малиновую начинку.
- Положите малину и сахар в кастрюлю и готовьте на слабом огне примерно 15 минут, периодически помешивая. Затем смешайте агарагар и воду в миске и добавьте к малине. Снимите с огня, дайте остыть и нанесите на сливочную основу десерта. Поставьте в холодильник на несколько часов и подавайте со свежей малиной. Приятного аппетита!