

Малиновий чізкейк

25–35 хв

Приготування

1. Спочатку змішати в мисці мелене печиво, лимонну цедру та вершкове масло. Потім розподілити по дну чотирьох склянок.
2. В іншу миску покласти вершковий сир, грецький йогурт, 150 мл вершків та цукорову пудру, збивати протягом трьох хвилин. Окремо змішати агар з водою. Вершки, що залишилися, нагріти до температури 85 °C (не кип'ятити). Потім додати агар і перемішати. Вилити збиті вершки з агаром у миску з вершковим сиром, і перемішувати протягом однієї хвилини. Викласти на бісквітні основи та поставити в холодильник, поки готуємо малинову начинку.
3. Покласти малину з цукром у каструлю і варити на повільному вогні близько 15 хвилин, періодично помішуючи. Потім змішати агар з водою в мисці, та додати до малини. Зняти з вогню, дати охолонути протягом п'яти хвилин, викласти поверх вершкового сиру. Поставити в холодильник на кілька годин. Подавати зі свіжою малиною. Смачного!

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

80 г	Печиво, подрібнене
50 г	Вершкове масло, розтоплене
1 ст.л.	Цедра свіжого лимона

Для начинки:

200 г	Вершковий сир
100 г	Грецький йогурт
250 г	Вершки
60 г	Цукрова пудра
1.5 ст.л.	Агар
1 ст.л.	Вода
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Для малинового соусу:

100 г	Малина (свіжа або заморожена)
1 ст.л.	Агар
1 ст.л.	Вода
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон