



Чийзкейк с малини без печене

🕒 25–35 Минути 

Подготовка

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

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

- 4 Добавете сместа с бита сметана и агар-агар към сместа с крема сиренето и бъркайте около минута. След това разпределете в четирите купички, върху бисквитите. Приберете в хладилника, докато пригответе малиновата заливка.
- 5 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 котлона. Оставете да изстине за пет минути и разпределете в четирите купички с чийзкейка.
- 6 Приберете в хладилника за няколко часа, докато стегне и сервирайте. Можете да поднесете с пресни малини и листенца мента.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

80 g	Маслени сладки, ситно 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 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар

За малиновата заливка

100 g	Малини, пресни или замразени
1 ч.л.	Агар-агар
1 с.л.	Вода
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар

