

Dekorissimo preporučuje

Voćni čizkejk - cheesecake

Osvežavajući voćni čizkejk.

Potrebno je:

Dekorissimo kalup 26cm

200g mlevenog keksa

30g maslaca

15ak kašika soka od pomorandže

1 kesica želatina

250g krem sira

1 limun

100g šećera u prahu

200ml slatke pavlake

300g kupina

3 kašike šećera

2 kašike gustina

50ml slatke pavlake

Želatin potopiti u par kašika vode, ostaviti da nabubri, a potom istopiti na tihoj vatri. Ostaviti da se prohladi. Za to vreme umešati mleveni keks, istopljeni maslac i sok, rasporediti smesu po podmazanom Dekorissimo kalupu.

Umešati limun i šećer u prahu, pa dodati krem sir i dobro umutiti. Dodati prohladjeni želatin, postepeno dodavati slatku pavlaku. Sve dobro umiksati, pa rasporediti preko keksa.

U šerpu sipati kupine i šećer. Usitniti kupine viljuškom. Kada provri dodati gustin, smanjiti vatru i mešati dok se ne zgusne. Umešati slatku pavlaku, pa prelići preko belog fila.

Ostavite da se stegne par sati, a potom uživajte u osvežavajućem laganom kolaču.

Prijatno.



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO