

Savršeno lagan cheesecake

Zamislite ga samo kako se topi na vašem jeziku, uz svoj pun i kremast okus! Tko se jednom navuče na cheesecake, nije mu lako odoljeti tom divnom i zasitnom kolaču. Donosimo recept za njegovu light verziju sa šumskim/bobičastim voćem

Sastojci:

- za tijesto: 250 g mljevenih Petit Beurre keksa, dvije žlice šećera, 200 g maslaca
- za žutu kremu: 4 Dukatela Light sirna namaza po 70 g, 1 kiselo vrhnje light, 2 jaja, 2 žlice šećera, pola vrećice vanilin-šećera
- za bijelu kremu: 400 g gustog vrhnja, 2 žlice šećera, pola vanilin-šećera
- šumsko voće, jagode, maline ili bilo koje bobičasto voće po želji

Priprema:

Umiješajte mljevene Petit Beurre kekse s maslacem i šećerom. Posložite u kalup koji na dnu ima papir za pečenje, te koji je cijeli premazan maslacem ili margarinom. Tijesto pecite na 200 °C 5 minuta.

Zamutite mikserom sve sastojke žute kreme i dodajte na pečeno tijesto. Pecite još 20 minuta na 170 °C.

Izmiksajte sve sastojke za bijelu kremu, izlite na ispečenu žutu kremu te stavite još 5 minuta peći na 170 °C, a zatim ostavite još 10 minuta u ugašenoj pećnici.

Tortu izvadite i pričekajte da se potpuno ohladi. Na vrh možete staviti šumsko voće i light šlag po želji.