

## Mini Halloween Cheesecakes

*Iskreno, nisam veliki ljubitelj cheesecakeova i ne radim ih baš često, ali ovi su ispali odlično. Ni preslatki, ni prekiselkasti, već baš savršeni!*

Radio sam ovako male individualne cheesecakes po prvi puta i jedino što mogu preporučiti je korištenje aluminijskih košarica za muffine jer se ove papirnate, koje sam ja koristio, nekako natope zbog vlage sira i teško ih je skinuti. Sve sam napravio u multipraktiku, samo sam ga obrisao vlažnom krpom nakon mljevenja keksa.

### Sastojci za "koru":

- 100 g Digestive keksa
- 2 žlice šećera
- 4-5 žlica maslaca, otopljenog
- 1-2 žlice kakaa u prahu

### Sastojci za cheesecake:

- 450 g svježeg krem sira
- 130 g šećera
- 2 jaja
- vanilin šećer
- limun šećer
- 1/2 žličice limunove korice
- 120 ml kiselog vrhnja

### Priprema:

1) Sameljite kekse u multipraktiku te ih prebacite u manju zdjelu. Dodajte šećer i kakao u prahu, promiješajte i dodajte otopljeni maslac. Sve mrvice moraju biti mokre. Stavite dvije žličice keksa u pripremljene kalupe te ostavite u hladnjaku dok ne napravite cheesecake punjenje.

2) U multipraktik dodajte sir te ga izmiksajte 5-10 sekundi dok ne postane kremast. Dodajte jaje, promiješajte, a zatim i drugo jaje. Sastružite strane multipraktika kako bi se sve dobro promiješalo. Dodajte šećer, vanilin šećer, limun šećer i limunovu koricu. Izmiksajte te na kraju umiješajte vrhnje. Pokušajte ne unijeti previše zraka u vašu

smjesu jer će se cheesecake nakon pečenja udubiti i imati popucalu površinu. Izvadite koru iz hladnjaka, napunite *fillingom* do vrha i pecite na 150 stupnjeva, 18-22 minute.

3) Dok se peče, otopite čokoladu, stavite u malu vrećicu, odrežite mali vrh i istisnite dizajn paukove mreže.

4) Kad su cheesecakeovi gotovi, ostavite ih da se hlade, barem 4 sata, ali najbolje preko noći.

5) Poslužite tako da odstranite papirnate/aluminijske kalupe i stavite paukovu mrežu na cheesecake. Ako imate neke male crne bombončiče ili neke slatke jestive paukove možete i njih staviti na mrežu.

Uživajte!

**Pratite Markov blog na: [markobakes.blogspot.com](http://markobakes.blogspot.com)**