

Lagani cheesecake s bijelom čokoladom i šumskim voćem

Ovo je savršen desert za sve obožavatelje cheesecakea i bijele čokolade, a s obzirom na to da se radi o laganom i brzom desertu, idealan je za ljetne dane

Sastojci:

Podloga od keksa:

- 100 g mljevenog keksa
- 60 g maslaca
- 1 žlica smeđeg šećera

Krema od sira i bijele čokolade:

- 100 g bijele čokolade
- 200 g krem sira
- 1 žlica limunovog soka
- 300 ml slatkog vrhnja

Priprema: Maslac otopite na laganoj vatri pa pomiješajte s mljevenim keksima i smeđim šećerom. Pripremljenu smjesu rasporedite u 8 zdjelica ili čaša pa lagano utisnite. Bijelu čokoladu otopite na pari pa stavite sa strane da se malo ohladi. Zatim dodajte krem sir sobne temperature i limunov sok. Pjenjačom sve dobro izmiješajte da se sastojci sjedine. Slatko vrhnje izmiksajte mekani šlag i špatulom lagano pomiješajte sa smjesom od bijele čokolade, krem sira i limunovog soka. Cheesecake kremu rasporedite preko podloge od keksa i lijepo poravnajte. Desert spremite u hladnjak na nekoliko sat da se dobro rashladi.

Prije posluživanja cheesecake ukrasite svježim bobičastim voćem. Umjesto svježeg voća na vrh možete staviti malo džema ili domaći umak/preljev od bobičastog voća. Od navedene količine sastojaka dobit će te 8-10 porcija, ovisno o veličini posudica za posluživanje.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)

