

Cheesecake medenjaci



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
12 komada

Sastojci

Za nadjev od sira:

- 150 g krem sira
- 50 g Sweet Chef šećera u prahu
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Za kekse:

- 250 g glatkog brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- 2 žličice začina za medenjake
- ¼ žličice soli
- 150 g K plus maslaca
- 80 g smeđeg šećera
- 80 g meda
- 1 K Plus jaje
- 2 žličice ekstrakta vanilije

Za uvaljati:

- 50 g bijelog šećera

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte omekšali krem sir sa šećerom u prahu i vanilijom. Žličicom oblikujte 12 kuglica i stavite ih na pripremljeni papir za pečenje. Stavite u zamrzivač na najmanje sat vremena, dok kuglice ne postanu dovoljno čvrste da zadrže oblik.

U jednoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, začina za medenjake i sol. U drugoj zdjeli izmiksajte omekšali maslac dok ne postane kremast, zatim dodajte smeđi šećer pa miksajte dok smjesa ne postane pjenasta. Umiješajte med, zatim jaje i vaniliju. Dodajte suhe sastojke i miješajte dok se sve ne sjedini. Od smjese oblikujte 12 kuglica te ohladite tijesto u hladnjaku najmanje dva sata.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. U plitku zdjelu stavite šećer za uvaljavanje. Spljoštite kuglicu tijesta, stavite u sredinu kuglicu cheesecake nadjeva i obavijte je tijestom. Lagano oblikujte kuglu među dlanovima i uvaljajte je u šećer. Posložite kugle na pleh za pečenje s razmakom jer će se tijekom pečenja keksi raširiti. Pecite oko 10 minuta.