

Cheesecake u čokoladnom jajetu

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

4 veća čokoladna uskršnja jaja
30 g K Plus maslaca
50 g Sweet chef mljevenog keksa
200 g krem sira
40 g Sweet chef šećera u prahu
50 ml Sweet chef vrhnja za šlag
1/2 žličica ekstrakta vanilije
Korica 1/2 limuna
Sok 1/2 limuna
4 žličice K Plus džema od marelice



Čokoladno uskršnje jaje podijelite na pola uz pomoć noža kojeg ćete zagrijavati vrućom vodom. Stavite ih na tanjur koji može stati u hladnjak i učvrstite ih kuhinjskim papirom ispod kako se ne bi ljudjala.

Maslac otopite i pomiješajte s mljevenim keksom. Podijelite ravnomjerno između uskršnjih jaja i nježno utisnite u dno. Stavite ih u hladnjak da se sloj stegne.

U zdjeli pomiješajte krem sir i šećer. Umiješajte ekstrakt vanilije, limunov sok i koricu. Na kraju, pjenjačom dobro umiješajte vrhnje za šlag u smjesu s krem sirom.

Izvadite jaja iz hladnjaka i žlicom dodajte smjesu od krem sira. Poravnajte i vratite u hladnjak da se stegne, najmanje sat vremena.

Iz sredine jaja izvadite pola žličice punjenja od sira i na to mjesto stavite džem od marelice da nalikuje na žumanjak.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

