

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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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 ljuljala.

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, pjenjačem 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.