

# Cheesecake u staklenci

## NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



## VRIJEME PRIPREME

> 60 min



## BROJ PORCIJA

5 staklenki



## Sastojci

75 g Finesse petit keksi s maslacem

40 g K Plus maslac

500 g K Plus polumasni sir

100 g šećera

1 Sweet chef vanilin šećer

2 K Plus jaja

20 g kukuruznog škroba

120 g K Plus kiselog vrhnja

5 ml ekstrakta vanilije

10 ml limunovog soka

korica polovice limuna

svježe sezonsko voće po izboru



Lagano maslacem premažite 5 manjih staklenki. Sameljite keks pa mu dodajte rastopljeni maslac i dobro promiješajte. Smjesu s keksom ravnomjerno rasporedite u staklenke i dobro pritisnite.

Zagrijte pećnicu na 160 °C.

Ručnim mikserom izradite sir, šećer i vanilin šećer do glatke, kompaktne smjese. Dodajte škrob i promiješajte, a zatim postepeno i jaja - jedno po jedno, dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Umiješajte kiselo vrhnje, vaniliju, limunov sok i koricu. Svaku staklenku napunite tako da je  $\frac{3}{4}$  puna.

Napunjene staklenke stavite u posudu za pečenje pa pažljivo dodajte kipuću vodu, otprilike do polovice staklenki. Stavite posudu za pečenje sa staklenkama do pola uronjene u kipućoj vodi u pećnicu pa pecite 40 minuta.

Izvadite staklenke iz vodene kupke i stavite na rešetku da se ohlade do sobne temperature. Prije posluživanja stavite u hladnjak najmanje 3 sata i ukrasite svježim sezonskim voćem po izboru.

Video recept za ovaj cheesecake pogledajte u nastavku zajedno s još dvije ideje za ultimativni to go jelovnik - za piknik, izlet, na posao, za balkon ili terasu.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

