



Slani cheesecake s rajčicom

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Podloga:

200 g mljevenih krepera
80 g maslaca

Nadjev:

400 g ABC krem sira
200 g mozzarelle
3 jaja
200 ml kiselog vrhnja
sol po želji
150 g žutih mini rajčica
150 g crvenih mini rajčica
5 - 6 listova rikole

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Mljevene krekere pomiješajte s rastopljenim maslacem, stavite u kalup na masni papir i napravite podlogu, prstima ravnomjerno utisnite i poravnajte.

Podlogu pecite na 170 °C oko 10 minuta. U međuvremenu razmutite jaja i kiselo vrhnje, dodajte krem sir i ribanu mozzarellu, po želji posolite. Izlijte na podlogu i vratite u pećnicu na još 20 minuta.

Pustite da se cheesecake ohladi. Rajčice prepolovite i polovice poslažite na kolač prije posluživanja. Po želji dodajte nekoliko listova rikole.