


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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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 ukasite 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.