

Mini cheesecake

Cheesecake u nešto drugačijem obliku koji možete ukasiti toppingom po želji.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Za osnovu od keksa:

175 g mlevenog keksa

75 g putera/maslaca

Za fil:

200 g krem sira

120 g šećera u prahu

1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila

1 kašičica soka od limuna

2 jaja

20 g Dr. Oetker Puding sa ukusom

bele čokolade

200 g kisele pavlake (20% m.m.)

Dodatno:

voće, slatko ili toping po želji

1 Osnova od keksa:

U sud sipajte mleveni keks i prelijte istopljenim puterom. Dobro promešajte. U kalup za mafine stavite papirne korpice. Sipajte smesu i kašičicom dobro pritisnite da se izravna.

2 Fil:

U sud sipajte krem sir i šećer u prahu. Umutite mikserom, najmanjom brzinom. Dodajte aromu vanile i sok od limuna. Promešajte, pa dodajte jedno po jedno jaje, muteći mikserom i dalje najmanjom brzinom. Dodajte prah pudinga, promešajte, a onda dodajte i kiselu pavlaku. Još jednom mikserom kratko umutite. Sipajte u korpice, preko osnove od keksa.

3 Pecite u zagrejanj rerni na 170°C, 15-18 minuta. Ispečeni cheesecake ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi, a onda prebacite u frižider da se ohladi preko noći.

4 Pre služenja, preko cheesecake-a stavite voće, slatko ili toping po želji.