



Мини чизкејк тортички со јагоди

Залчиња чизкејк печени во рерна кои може да ги јадете како тортички, украсени со свежи сочни јагоди. Кој сака едно залче? Сите?!



Состојки:

- 6 бисквити
- 30 грама стопен путер
- 150 грама крем сирење
- 1/2 супена лажица брашно
- 45 грама шеќер
- 1 жолчка од јајце
- 1 супена лажица кисела павлака
- 3 големи јагоди исечени на пола

Чекор 1

За подготовка на основата замотајте ги бисквитите во пластична фолија и искршете ги.

Стопете 30 грама путер. Парчињата бисквити ставете ги во Калапот за мафини, одозгора додадете го стопениот путер и убаво измешајте ги.

Ставете го калапот во фрижидер додека да се подготвите за следната фаза.

Чекор 2

Подготовката на делот со сирење не може да биде полесна!

Едноставно измешајте ги сите состојки заедно во длабок сад додека убаво да се спојат и со лажица ставајте ги во калапите.

Чекор 3

Печете 25 минути на 160 степени.

Извадете ги од рерната и оставете ги да се оладат околу 1 час пред да ги извадите и одозгора да ги ставите половинките јагоди.

Совет

Додадете свежо нане и шеќер во прав за поубав вкус.

Врз тортичките можете да ставите и желе од јагоди, доколку сте доволно амбициозни да го подготвите. Не ги јадете пред да пристигнат гостите!



Користени производи:



Сет од 5 калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk