



Чизкејк што не се пече

Има различни начини на подготовка на Чизкејк. Овој пат Фичо ќе подготви Чизкејк што не се пече.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТОТО ќе ви треба:

- 250 грама чајни колачи
- 1/3 шолја кафеав шеќер
- 1/3 шолја растопен путер
- 1/2 лажиче цимет

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 250 грама крем сирење
- 200 грама кисело млеко
- 1 лажича сок од лимон
- Кора од 1 лимон
- 170 мл слатка павлака за матење
- 100 грама шеќер во прав
- 2 жолчки
- Прстофат сол
- 1 пакетче желатин

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 1 тегла компот од вишни

Чекор 1

Чајните колачи измелете ги убаво во блендер, додадете им го кафеавиот шеќер, цимет и убаво промешајте да се соединат. Додадете го растопениот путер и измешајте ги убаво.

По потреба, додадете уште малку путер, за добро да се натопат колачите.

Во Округлиот калап нанесете ја подлогата од колачи и путер, па ставете го во фрижидер да се стврдне.

Чекор 2

Измешајте го крем сирењето со киселото млеко од кое сте ја исцедиле течноста.

Во сад за матење изматете ги жолчките со шеќерот. Матете ја слатката павлака додека не добиете цврст крем. Желатинот растопете го на пареа со малку вода. Спојте ги сите состојки и добро изматете ги.

Сипете го кремот во калапот и повторно вратете го во фрижидер уште неколку часа, додека се стегне.



Чекор 3

Сервирајте парче и прелијте го со компот од вишни, или друго овошје по желба.

Совет

Ако сакате, откако ќе се стегне делот со сирење, може во компотот да додадете желатин и да го оставите да се стврдне во фрижидер. Така ќе добиете уште еден слој на тортата.

Користени производи:



Сад за сос



Сет од 5 калапи



Рачен блендер



Статичен миксер



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