



## Тортички со тиква и крем сирење

Еден вид Чизкејк тортички, каде што во филот од крем сирење додаваме и тиква. На крајот, ги преливаме со крем од цимет, кој ќе го заокружи изгледот, но и вкусот!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За ПОДЛОГА ќе ви треба:**

- 50 грама бисквити
- 1/2 лажица кафеав шеќер
- 30 грама стопен путер
- 1/4 лажичка цимет
- 1/4 лажичка морско оревче

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 180 грама исчистена тиква
- 100 мл. вода
- 60 грама шеќер
- 85 грама свежо крем сирење
- 1 јајце

**За ПРЕЛИВ ќе ви треба:**

- 1 лажичка густин
- 1/2 лажичка цимет

### Чекор 1

Најпрво ги мелеме бисквитите за подлогата.

Измешајте ги бисквитите со шеќерот, стопениот путер и зачините и промешајте да добиете рамномерна смеса. Ставајте по 1-2 лажици од смесата во калапите за мафини и притиснете за да се спои и израмни смесата.

### Чекор 2

Тиквата исечкајте ја на коцки и ставете ја во Садот за сос заедно со 100 милилитри водата и 60 грама шеќер да се вари 15 минути, или додека не омекне. Потоа извадете ги коцките тиква, а течноста оставете ја во садот, ќе ни треба за подоцна.

Половина од сварената тиква изблендирајте ја во мазно пире, а остатокот оставете го во коцкички за декорација.

### Чекор 3

Откако малку ќе се излади пирето од тиква, изматете го со крем сирењето, па додадете ги јајцата.

Распоредете го филот врз подлогата од бисквити и печете 30 минути во загреана рерна на 160 степени.



#### Чекор 4

Течноста каде што се вареше тиквата загрејте ја ако се оладила, ставете ги циметот, како и густинот разматен во малку вода, и варете кратко додека добие густина на крем.

#### Чекор 5

Испечените тортички прелијте ги со 1 лажица од кремот, а најгоре ставете неколку коцки сварена тиква.

#### Совет

Од оваа количина на состојки ние направивме 6 тортички. Но, вие направете барем двојно повеќе, бидејќи се толку вкусни, што веднаш ќе ги снема!

#### Користени производи:



Калап за мафини



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)