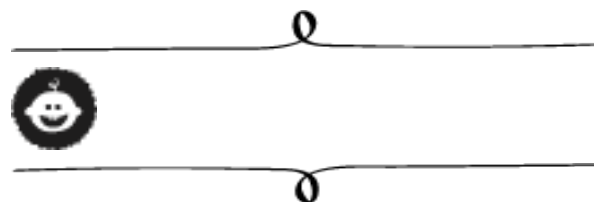


NajPečenie



Mini cheesecake

Šikovní, chutný a výborne vyzerajúci Cheesecake. Pre milovníkov tvarohu v kombinácii s kyslejšími malinami alebo iným ovocím.



Potrebuje:

50 g	Palmarín
120 g	kakaové keksy
350 g	jemný tvaroh
50 g	kyslej smotany
1 ks	vajce
90 g	Práškový cukor
1 lyžička	vanilkový extrakt
1 lyžica	kakao

Postup:

Keksy rozdrvíme úplne najemno a spojíme so zmäknutým Palmarinom. Keksíkovú zmes plníme do malých keramických mištičiek na suflé, prípadne do maličkých tortových formičiek, ktoré si najskôr vymažeme troškou masla.

Pripravíme náplň zmiešaním tvarohu, smotany, vajčeka, práškového cukru a vanilkového extraktu. Do časti náplne pridáme kakao. Formičky plníme nasledovne: jedna lyžička svetlého, jedna lyžička tmavého krému a striedame dookola až po vrch formičiek.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	25 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-