

Kokos - Menta Cheesecake

Ovaj Cheese ?eka ve? nekih mjeseca dana na objavu i nikako.

Ideju mi je dala prijateljica koja je na moru probala nešto sli?no.

Osobno volim obje namirnice jako i jedva sam ?ekala da probam cheese iako mislim da bi sa mascarpone sirom umjesto krem sira bio bolji (kremastiji), ali to ostavljam vama da probate :)

I što je najbolje, ne pe?e se ;)



Sastojci: (20cm kalup)

200 g Grand Cereale Krokant keksi?a

60 g maslaca

20 g še?era u prahu

400 ml vrhnja za šlag

250 g krem sira

100 g kokosa

korica jednog limuna

po želji listi?a mente koje sitno nasjeckate

Dekoracija:

listi?i mente

izmrvljene kekse



Priprema:

Smrviti kekse u multipraktiku ili u vrećici za zamrzavanje na sitno i spojiti sa rastopljenim maslacem i šećerom u prahu. Na dno kalupa postaviti papir za pečenje i na to mješavinu keksa i maslaca utisnuti žlicom

Pripremiti kokos i listiće mente sitno nasjeckati. Naribati koricu limuna.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Sir, koji je bio na sobnoj temperaturi, izmiksati mikserom da postane kremasto i da se razbiju grufice. Odložiti sastrane kad miksate vrhnje za šlag dok nije dovoljno ?vrsto za rukovanje (paziti da ne miksate predugo da se ne pretvori u maslac).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Spojiti sa sirom i laganim pokretima špatulicom izmiješati pa dodati koricu limuna, kokos i mentu.

Miješati dok se sve ne spoji pa staviti na podlogu i izravnati.



Staviti u hladnjak na cca sat vremena i možete početi rezati i uživati. Ja sam minimalisti?ki ukrasila sa mrvljenim keksama i listi?ima mente ali možete i kokosovim brašnom ili prošarati bijelom ?okoladom :)



Sutra sam opet na Zrinjvcu, od 17:00-18:00 imam radionicu "okoladni truffles" te možete doći i malo se podružiti i upoznati samnom (šator kod Emezzete i glavnog paviljona) ;) Bilo bi mi drago!



Justcakegirl