

## Putni cheesecake sa melisom i borovnicama

Ljetno vrijeme provodimo izvan stana u prirodi dok čekamo odlazak na more :) Za to je Drava u Varaždinu savršena, voda je hladna priroda prekrasna a društvo zakon :) Za dobar roštilj potreban je i desert a tu u iru dolazim ja :)

Improvizacija mi je uvijek bila jača strana, pogotovo kad je [Roadtrip puding](#) bio tako popularan :) Zato sam kupila više ovih posudica u Offertissimi i složila "putni cheesecake" aromatiziran [svježom melisom](#) i umakom od borovnica :)

Brzo, jednostavno kao i svi moji recepti :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Za 20 porcija:

300 g keksi po želji

50 g maslaca

Za cheesecake:

par listića melise

200 ml slatkog vrhnja za šlag

300 g svježeg sira

100 g šećera u prahu

Za preljev:

300 g borovnica

100 g šećera

sok jednog limuna

par listića melise



Narezati listiše melise na sitno i staviti u slatko vrhnje za šlag da otpusti aromu.

Kekse smrviti na stino i u njih dodati otopljeni maslac. Popuniti svaku posudicu jednom žlicom mješavine i nekim ravnim predmetom utisnuti i staviti u hladnjak.

Svježi sir miksati cca 3 minute da se razbiju grudice pa maknuti sastrane. Miksati slatko vrhnje za šlag dok ne ožvrsne te dodati sir i šešer pa nastaviti miksati.

Staviti u vrešicu za ukrašavanje i puniti posudice 3/4 da ostane mjesta za umak.



Ostaviti u hladnjaku dok pripremate umak.

Borovnice, šećer i listiće melise zagrijavati dok ne zavrije i miješati dok se sav šećer ne otopi. Premjestiti u posudu i ostaviti u hladnjaku da malo ohladi.

U svaku posudicu staviti jednu žlicu umaka i borovnica te ukasiti svježim listićem melise. Ostaviti u hladnjaku da dobro ohladi, poklopiti poklopcem i nositi na put :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

