

Limun cheesecake u caši



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** margarina
- **2 kašike** sveže ceenog soka od limuna
- **2 kašike** prah šećera

Krem:

- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** krem sira
- **1 kašika** sveže ceenog soka od limuna
- **1 kašika** prah šećera
- **2 kašike** HerbaFast Fiber-a (**ukus limuna**)

Preliv:

- **1 kesica** preliva za torte bezbojni
- **150 ml** sveže ceenog soka od limuna
- **100 ml** vode
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** **30 g** žute prehrambene boje

Priprema

Za podlogu sjediniti mleveni keks, margarin, sok od limuna kao i prah šećer. inijice ili čaše iz kojih ćete servirati obložiti keks podlogom. Desert je za 3 do 4 osobe.

Za krem umutiti slatku pavlaku, dodati krem sir, prah šećer, sok od limuna i kao završnicu 2 ravne kašike **Herbafast Fiber-a sa ukusom limuna**. Krem staviti preko keks podloge i ravnomerno rasporediti. Staviti u frižider da se stegne dok spremite preliv.

Za preliv, staviti kesicu preliva za torte u šerpu, dodati šećer i žutu prehrambenu boju. Uz povremeno dodavanje soka od limuna pomešanog sa vodom, neprestano mešati do tačke ključanja. Ne treba da provri. Skloniti sa vatre.

Izvaditi čašice iz frižidera pa pažljivo sipati preliv. Vratiti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Vrlo jednostavan, brz i veoma osvežavajući desert u časi.

Savet

Sve recepte možete pogledati klikom [Ovde](#).

Lajkujte nas na facebook-u: [HerbafastSrbija](#) i pri prvoj porudžbini upišite "receptirs" u napomenu kako biste ostvarili dodatnih 5% popusta!