

# **Limun cheesecake u caši**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Podloga:**

- **200** gmlevenog keksa
- **100** gmargarina
- **2** kašikesveže ceenog soka od limuna
- **2** kašikeprah šecera

### **Krem:**

- **100** mlslatke pavlake
- **100** gkrem sira
- **1** kašikasveže ceenog soka od limuna
- **1** kašikaprah šecera
- **2** kašikeHerbafast Fiber-a (ukus limuna)

### **Preliv:**

- **1** kesicapreliva za torte bezbojni
- **150** mlsveže ceenog soka od limuna
- **100** mlvode
- **3** kašikešecera
- **1** kesica **30** gžute prehrambene boje

## **Priprema**

Za podlogu sjediniti mleveni keks, margarin, sok od limuna kao i prah šećer. inijice ili caše iz kojih cete 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 tacke kljucanja. Ne treba da provri. Skloniti sa vatre.

Izvaditi cašice iz frižidera pa pažljivo sipati preliv. Vratiti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Vrlo jednostavan, brz i veoma osvežavajuci desert u casi.

## 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!**