

Mini cheesecake



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**amlevenog keksa
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**otopljenog margarina
- **250 g**krem sira
- **1 šolja**šecera
- **1 kašika**limunovog soka
- **1 kašica**limunove kore (rendane)
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**jaje
- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od cokolada
- **250 g**višnje
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

U odgovarajuću činiju pomešati samleveni keks, šećer i margarin otopljen. Sipati smesu u dno kalupa za mafine.

Peci u rerni zagrejanju na 160°C oko 5 minuta. Umutiti krem sira pa dodati šećer, limunovu koru, i vanilin šećer, mutiti mikserom dok se ne sjedini i dobije glatka masa. Dodati jaje i još malo umutiti. Sipati krem sira u kalupe za mafine (oko trećinu mase)

Peci u rernu na 170°C oko 25 minuta. Ka da su pecene ostaviti u kalupu da se ohlade.

Skuvati mleko, puding od cokolade razmutiti pa sipati u uzavrelo mleko, kuvati ga dok nebude gust. okoladu istopiti na paru pa dodati višnje, malo promešati da se sjedine cokolada i višnje pa ostaviti sa strane.

okoladnu višnju podeliti na pola, jednu polovinu rasporediti preko kolaca mafina, Ohlaeni puding od cokolada napuniti špric za kolace i dekorisati kolaca mafina.

Drugom polovinom višanja sa cokoladom rasporediti i ukrasiti kolace mafina. Kokos obojiti zelenom bojom za kolace i dekorisati mini cheesecake.

Savet

Mini cheesecake mafini kola je sladak nakiselog ukusa, koji osvežava. Možete ih dekorisati po svojoj želji, meni se i drugima dopao na ovaj nain.:) Prijatno!