Brzi Cheesecake s jabukama



Ako vam treba neki brzi desert za goste , ovo vam je idealan recept . U nekoliko minuta imate ukusni
desert koji ne treba da odstoji u hladnjaku .

SASTOJCI ZA DNO : (za 8 – 10 čaša od 170 ml , ovisno o tome koliko ih napunite)

150 g petit keksa (mljeveni)

SASTOJCI ZA KREMU :

750 g Quark (20 % masnoće) ili (Topfen , krem sir za kolače)

150 ml slatkog vrhnja

100 g šećer u prahu

Korica od jednog limuna

1 vanilije bourbon

SASTOJCI ZA TOPPING :

60 g oraha (može i druge orašaste plodove)

4 slatke jabuke

Sok od jednog limuna

30 g kokosovog šećera (može i drugi)

1 žličica cimeta (vrhom puna)

POSTUPAK :

1 . u posudu staviti sve sastojke za kremu osim slatkog vrhnja …

2 . sve nakratko izmiksati (samo toliko da se sastojci sjedine) …

3 . dodati slatko vrhnje te opet sve samo kratko izmiksati (samo toliko da se sastojci sjedine a NE
umute) …

4 . jabuke oguliti i izrezati na kockice …

5 . staviti sve sastojke za topping i tavu te sve dinstati samo 2 – 3 minute (samo toliko da se šećer
otopi) …

6 . u čaše stavljati po dvije žlice keksa , zatim kremu i za kraj topping od jabuka …

NAPOMENA I SAVJETI :

• Desert se može posluživati odmah .

• Pripazite na kremu da je ne umutite previse .













