

# Чийзкейк с ягодов топинг

Приятен летен сладкиш с аромат на бял шоколад и пресни ягоди

8 - 10 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



## Съставки:

### За крема:

500 мл прясно мляко  
1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад  
80 г захар  
200 г сирене крема  
50 мл прясно мляко (допълнително)

### За блата:

200 г бисквити  
80 г краве масло

### За желирания слой:

400 г ягоди  
100 г захар  
500 мл вода  
1 пак. желатин Dr.Oetker

## 1 Приготвяне на чийзкейка:

Смесете съдържанието на пакетчето и захарта в съда за варене. Добавете постепенно млякото и разбъркайте добре. Сложете да заври.

След като заври, намалете температурата на котлона и варете 3 мин, при непрекъснато бъркане. Прехвърлете готовия пудинг в друг съд, покрийте плътно повърхността му с домакинско фолио. Оставете да се охлади леко.

Натрошете бисквитите на трохи, изсипете във форма за торта (Ø23-24 cm) заедно с разтопеното масло. Притиснете повърхността на блата и я загладете, оставете да се охлади. Разбийте крема сиренето с 50 мл мляко. Добавете постепенно охладения пудинг към него и разбийте с миксер на ниска скорост. Разпределете равномерно върху бисквитения блат и оставете да се охлади за няколко часа в хладилника.



2 Приготвяне на топинга:

Почистете и нарежете ягодите на дребно, сложете ги в малка касерола, поръсете със захарта и оставете да престоят поне 20 мин. Добавете 500 мл вода и загрейте сместа, докато захарта се разтопи напълно.

В това време пригответе желатина с 6 с.л. вода и щом набъбне, го добавете в топлата ягодова смес. Разбъркайте, изчакайте леко да се охлади и излейте върху изстудения чийзкейк. Приберете в хладилник, за да стегне напълно. Може да декорирате сладкиша и с ядливи цветя по желание.

