



Продукти за 2-3 броя:

200 гр крем сирене
100 гр бял шоколад
50 гр мед
5 гр желатин
50 мл сметана 30%
50 мл прясно изцеден лимонов сок
настъргана кора на 1 лимон
1 с.л. Лимончело - по желание

Лимонов крем:

65 мл лимонов сок, прясно изцеден
60 гр пудра захар
3 яйчни жълтъка
110 гр краве масло

Начин на приготвяне на крема:

В малка тенджера разбъркайте лимоновия сок, захарта и жълтъците.
Загрейте на слаб огън, добавете нарязаното на кубчета масло.
При непрекъснато бъркане загрейте крема до завиране.
Гответе минута, отстранете от огъня и охладете.

Начин на приготвяне:

Залейте желатина с 2 с.л. студена вода, разбъркайте.
Оставете да набъбне за 5 минути.
Разтопете шоколада на водна баня.
След него разтопете желатина заедно с Лимончелото.

В купа смесете крем сиренето, лимоновата кора, меда и сока.
Добавете леко охладения шоколад и разбитата сметана.
Прибавете 1 с.л. от крема към втечнения желатин.
Разбъркайте и изсипете в крема, отново разбъркайте.
Разпределете крема в 2-3 десертни чаши и охладете за час.
Полейте чийзкейка с лимонов крем, украсете с листа мента и поднесете.



Eva Toneya