



## Cheesecake u čaši za 10 minuta

Sastojci (za 6 čaša):

- 200 gr Digestive ili bilo kojeg integralnog keksa
- 2 velike žlice meda
- 2,5 dcl vrhnja za šlag
- 2 žlice šećera u prahu
- 1 žličica arome vanilije
- 200 grama krem sira( Philadelphia)
- 125 grama svježeg bobičastog voća (ja sam koristila kupine)

Postupak :

1. Kekse usitnite u blenderu te dodajte med kako bi ih malo povezali te smjesom puniti čaše. (savjet: ako nemate blender kekse možete staviti i u plastičnu vrećicu za zamrzavanje između dvije krpe te ih s valjkom zdrobiti)
2. Razmutite vrhnje za šlag i u njega ručno dodajte također razmućeni sir u koji ste dodali šećer i vaniliju te po želi par kapi limuna. Kremu ulite u čašu.
3. Voće vilicom ili štapnim mikserom usitnite (ako je kiselo dodajte malo šećera po želji).<sup>1</sup>
4. Kroz sito procijedite kako bi uklonili koštice i prelite po kremi.
5. Pustite da se ohladi u hladnjaku.

---

<sup>1</sup> kako je sezona svježeg voća preljev ne kuham, no ako se radi o zamrznutom preporučam da ga zasladite, prokuhate te istim postupkom dovršite