

Brioșe cu brânză

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 g	biscuiți	60 g	unt
300 g	cremă de brânză sau brânză de vaci	2	ouă
20 g	făină	150 g	smântână pentru frișcă
1 linguriță	esență de vanilie		

Instructions

Este un desert lejer, o reinterpretare a celebrului cheesecake, la fel de rapid de realizat, dar și de consumat, mai ales alături de o cafea sau un ceai rece, aromat cu mentă

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 160°C.

Pasul 2. Zdrobește biscuiții și amestecă-i cu untul topit.

Pasul 3. Pune în formele de brioșe această compoziție și aplatizeaz-o ușor cu degetele.

Pasul 4. Bate crema de brânză cu zahărul, ouăle, smântâna pentru frișcă, esența de vanilie și făina.

Pasul 5. Așază crema peste baza de biscuiți, distribuind-o uniform.

Pasul 6. Introdu formele la cuptor pentru 15 minute, apoi scoate-le și lasă-le la răcit.

Pasul 7. Înainte de servire, decorează-le după gust, cu fructe

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: