

Cheesecake BIO

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g	cremă de brânză	300 g	smântână
5	ouă	200 g	zahăr
	zeama de la 2 lămâi	300 g	biscuiți digestivi
150 g	unt	1	esență de vanilie
	ciocolată neagră		fructe pentru decor

Instructions

-
1. Se amestecă cu mixerul crema de brânză, smântâna, ouăle și zahărul. Se adaugă zeama de lămâie și esența de vanilie.
 2. Biscuiții se mărunțesc (cu mâna sau cu un chopper) și se amestecă cu untul topit.
 3. Se așază într-o tavă cu margini detașabile, unsă în prealabil cu unt.
 4. Se toarnă compoziția lichidă în tavă și se dă la cuptor la 180°C pentru aproximativ 45 de minute.
 5. Se lasă la răcit și se decorează cu ciocolată topită și fructe proaspete.

La Selgros, credem că sănătatea ta este cea mai importantă. De aceea, îți oferim o gamă largă de produse bio, perfecte pentru a-ți menține corpul și mintea într-o stare optimă.

📄 [Descoperă Gama Bio Aici!](#) 📄

Autor: Chef Laura Eremia

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie.