

№9/9

КАДИФЕН ЧИЙЗКЕЙК „ЗДРАВЕЦ“

КОЛЕКЦИЯ
№1

Здравец x НОРЛА
домашни рецепти

ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Лек, кадифен и невероятно
свеж десерт.

Съчетава фината сладкарска
сметана НОРЛА, нежното
крем сирене ЗДРАВЕЦ и
хрупкава бисквитена
основа.

Получавате професионален
чийзкейк с плътна, но
ефирна текстура, който се
приготвя лесно у дома и
впечатлява с всяка хапка.



35 МИНУТИ
Време за приготвяне



8-10 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

За основата

- 250 г чаени бисквити
- 80 г разтопено масло

За крема

- 500 мл сладкарска сметана НОРЛА
- 250 г крем сирене ЗДРАВЕЦ
- 200 г заквасена сметана ЗДРАВЕЦ
- 90 г пудра захар
- 1 ч.л. ванилия

За декорация

- пресни ягоди, малини, листенца мента



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1. Натрошете бисквитите и ги смесете с разтопеното масло. Разпределете сместа във форма и притиснете добре. Охладете за около 20 минути.



2. Разбийте добре охладената сладкарска сметана **НОРЛА** до пухкав крем. В отделна купа смесете крем сиренето **ЗДРАВЕЦ**, заквасената сметана, пудрата захар и ванилията до гладка смес. Добавете разбитата сметана на 2-3 пъти и разбъркайте внимателно със шпатула.



3. Изсипете получения крем върху охладената бисквитена основа. Загладете повърхността.



4. Подредете пресните ягоди красиво върху крема. По желание добавете и малини.



5. Охладете поне 4 часа, а най-добре за една нощ.



6. Нарезжете и сервирайте добре охладен.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте добре охладена сметана **НОРЛА**.

- Не разбивайте прекалено дълго сметаната.

- Използвайте качественото крем сирене **ЗДРАВЕЦ**

- Оставете чийзкейка достатъчно време да стегне.

- Най-добър е на следващия ден.

МАЛКИ ТАЙНИ

За още по-богат вкус настържете малко лимонова кора в крема. Добавете няколко листенца свежа мента непосредствено преди сервиране. Така десертът изглежда още по-свеж и ароматен.

Истинският чийзкейк не впечатлява със сложност, а с перфектен баланс между лекота, свежест и фин кремообразен вкус.

*С качествените продукти **НОРЛА** и **ЗДРАВЕЦ** тази класика се превръща в десерт, който изглежда професионално, а се приготвя лесно у дома.*



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

