

Rețetă Special Crème Olé cu lămâie și cheesecake

Un desert perfect de vară, cu gust de lămâie și cheesecake

4 porții



grad de dificultate redus

up to 10 Min.



Ingrediente:

Pentru desert:

- 1 plic Special Crème Olé lămâie și cheesecake
- 250 ml lapte
- 250 g brânză cremoasă de vaci

Pentru decor:

- 4 biscuiți digestivi
- 0.5 lămâi (feliată)
- 5 - 10 frunze de mentă
- 5 - 10 buc. zmeură

Preparare:

- 1 Într-un vas se toarnă 250 ml lapte la temperatura camerei și 250 g brânză cremoasă, apoi se adaugă conținutul plicului de Special Creme Ole cu gust de lămâie și cheesecake.
- 2 Se amestecă totul folosind mixerul la viteză mică pentru început, apoi se continuă încă 3 minute la viteză mare.
- 3 Desertul obținut se porționează în 4 vase pentru desert, în care se adaugă din loc în loc și câteva bucățele de biscuiți digestivi. Se decorează dupe preferințe cu felii de lămâie, frunze de mentă proaspătă și zmeură.

Tip from the Test Kitchen

- Desertul se poate servi apoi imediat. Dacă nu se dorește servirea sa imediată, se păstrează la frigider.