

Cheesecake cu cirese



ingrediente

- 200g zahar pudra
- 6 oua
- 4 galbenusuri
- 2g **zahar vanilat FAMA**
- 7 foi de gelatina
- Sucul de la 1 lamaie si coaja de la ½ de lamaie
- 800g crema de branza
- 200g iaurt grecesc
- 760g **smantana London Gold 35% semi-batuta**

Directii

Sfaramati 450g de biscuiti si puneti-i in inelele formate impreuna cu 200gr de **margarina FAMA Imperial**. Presati-le usor si dati-le la frigider. Bateti ouale, galbenusurile, **zaharul vanilat FAMA** si zaharul pudra la bain marie pana cand amestecul devine pufos si pasteurizat. Scufundati foile de gelatina in suc de lamaie si adaugati-le in amestec. Adaugati si coaja de lamaie. Luati de pe foc amestecul de la bain marie si adaugati restul ingredientelor. Umpleti inelele si dati-le la congelatorul de congelare rapida (sau la congelatorul normal cel putin 4 ore). Decorati cu **cirese intregi in jeleu fruigel**.

