

Blueberry Cheesecake Jar

Toplam 136 dk

Hazırlama 112 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açılış 2/10

Blueberry cheesecake jar, bisküvi kırıntı ile krem peynir ve yabanmersiniyle buluşturarak serin, tatlı ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Bisküvi kırıntısı
- 200 gr Krem peynir
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 0.3 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Bisküvi kırıntı ile tereyağıyla karıştırın ve kavanoz tabanına bastırın.
- Krem peyniri şekerle 2 dakika çırpıp pürüz kalmasını.
- Yaban mersinini 4 dakika pişirip hafif sos yapın.
- Kavanozlara peynir kreması ve meyve sosunu katmanlayın sos kremanın içine tamamen karışmasını.
- Tatlıyı 1 saat soğutun, krema otursun diye kavanozları bu sürede hareket ettirmeyin.

PÜF NOKTASI

Krem peyniri oda sıcaklığında kullanmak kavanozda daha pürüzsüz katman verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavanozda soğuk verin, üstüne birkaç yaban mersini serpiştirin.

Alerjenler

Gluten

Süt