



## Баскский лаймовый чизкейк



### Ингредиенты

- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 700 г
- Сахарная пудра 120 г
- Яйцо куриное 185 г
- Крахмал кукурузный 20 г
- Палочки ванили 10 г
- Сливки 33% 350 г
- Сок лайма 50 г
- Цедра лимона 2 г
- Соберт манго маракуйя 60 г
- Песочная крошка 20 г
- Цедра лайма 2 г

### Приготовление

Смешать все ингредиенты, пробить блендером.

Отпекать в форме d18см, при температуре 250 градусов 8-10 минут.

Охладить в форме минимум 10-12 часов, после чего нарезать.

Подавать с сорбетом на песочной крошке, украсить цедрой лайма.

### Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг