



Japonski Cheesecake z Ölz listnatimi prestami

Kremasto, zračno in domiselno plasteno – sladica s posebnim pridihom.



Sestavine

140 g Ölz listnatih prest

500 g skyr

3 žlice javorjevega sirupa (po želji)

3 žlice Biscoff kreme

sveže maline (za dekoracijo)

Čas priprave

10 min

1. Priprava skyra:

Skyr dajte v skledo in ga po želji sladkajte z javorjevim sirupom.

2. Sestavljanje:

Skyr razporedite v kozarce ali manjšo skledo. Ölz listnate preste postavite navpično v skyr.

3. Hlajenje:

Pustite čez noč v hladilniku, da se preste zmečajo in postanejo kremaste.

4. Dodatek:

Biscoff kremo rahlo segrejte in jo prelijte po skyru. Okrasite s svežimi malinami in dodatno presto.