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 zmehčajo in postanejo kremaste.

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