





**Cheesecake in 9 minute**

- ☒ 1 kg branza de vaci
- ☒ 5 oua
- ☒ 200 g zahar
- ☐ 2 plicuri pudding de vanilie
- ☐ zeama si coaja razuita de la 1 lamaie

**Ingrediente pentru ornat**

- ☐ 200-250 g smantana pentru frisca
- ☐ 1 pliculet zahar vanilat
- ☐ zahar dupa gust
- ☐ zahar dupa gust
- ☐ 1 pliculet intaritor de frisca (optional)
- ☐ 3-4 linguri dulceata acrisoara

**Mod de preparare**

1. Pune toate ingredientele pentru cheesecake intr-un castron si mixeaza-le bine, pana obtii un aluat omogen, dens, dar care curge.
2. Toarna aluatul de cheesecake intr-o forma cu pereti detasabili unsa cu putin unt si tapetata cu zahar. Da tava la cuptor pentru ~1 ora, pana cand prajitura devine aurie.
3. Dupa ce a copt si l-ai lasat la rece, desprinde cheesecakeul de margini usor, cu un cutit, apoi scoate peretii laterali ai tavii.
4. Bate frisca cu zaharul si zaharul vanilat, iar daca e cazul adauga si un intaritor de

**Cheesecake in 9 minute**

- ☒ 1 kg branza de vaci
- ☒ 5 oua
- ☒ 200 g zahar
- ☐ 2 plicuri pudding de vanilie
- ☐ zeama si coaja razuita de la 1 lamaie

**Ingrediente pentru ornat**

De post

Restul