



**Продукти за основата:**

125 гр бисквити

30 гр краве масло

### **За плънката:**

5 гр желатин  
2 с.л. прясно мляко  
200 гр бял шоколад  
300 гр крема сирене  
200 мл сметана 35%  
225 гр ягоди

### **Начин на приготвяне:**

Смелете бисквитите и ги смесете с размекнатото краве масло.  
Разпределете сместа плътно по дъното на форма с подвижен борд и диаметър 20 см.  
Поставете в хладилника да се охлади.  
Накиснете желатина във вода според указанията на опаковката.  
След като набъбне, добавете 2 с.л. прясно мляко.  
Загрейте на слаб огън, като бъркате непрекъснато до разтварянето му.  
Разтопете шоколада на водна баня.  
Прибавете в него желатина, разбъркайте и охладете до стайна температура.  
Разбийте сметаната до меки върхове, прибавете я към крема сиренето и продължете с разбиването.  
Добавете разтопения шоколад, разбъркайте.  
Прибавете накрая нарязаните на дребно ягоди.  
Изсипете сместа върху охладената основа.  
Заравнете повърхността и охладете за минимум 4 часа в хладилника.



*Eva Toner*

Източник: [Перлы от La Perla](#)