



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](#)