



LIMETKOVÝ CHEESECAKE

Suroviny:

- kakaové sušenky FIBROKI
- marmeláda DIETESSE.3
- 2 polotučné tvarohy
- 2 bílé jogurty
- želatinový ztužovač krému
- šťáva ze 4 limetek
- kůra z limetky
- sezónní ovoce na ozdobu

Postup:

Na dno dortové formy rozlámejte sušenky FIBROKI a potřete marmeládou DIETESSE.3. Rozmíchejte tvaroh a jogurty, přidejte vymačkanou šťávu z limetek, kůru z limetky a ztužovač krému, připravený podle návodu na obalu. Vyšlehanou směs rozetřete na sušenky pokryté marmeládou a uhladte. Můžete ozdobit sezónním ovocem např. jahodami. Přes noc nechejte ztuhnout v lednici.