

TORTÁK

New York lemon cheesecake Corvinus kekszes alappal

Citromos sajttorta Júlia saját, cukormentes Corvinus kekszéből készült alappal. A keksz receptjét a kapcsolódó bejegyzés linkjén találod.

Mennyiség: 10 szelet | **259,0 kcal** | **3,4 g felszívódó szénhidrát** | **2,0 g Rost** | **5,1 g Fehérje**

MINDEN, AMIRE SZÜKSÉGED LESZ

Hozzávalók

Kekszes alap

- 120 g házi, cukormentes, citromos-chiamagos Corvinus keksz (Júlia saját receptje)
- 60 g olvasztott vaj

Sajttorta

- 100 g krémsajt
- 3 evőkanál Fibriya Eritrit
- 150 ml tejszín
- 100 ml joghurt
- 1 kezeletlen héjú citrom héja és leve
- 50 g vaj
- 50 g cukormentes fehércsoki
- 2 tojás
- 1 ek Fibriya xantán gumi
- 250 g mascarpone

Citromos krém és díszítés

- 100 ml tejszín
- 100 ml joghurt
- Fibriya Eritrit ízlés szerint
- 1 kezeletlen citrom héja és leve
- Lime a díszítéshez

LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

Elkészítés

1. 120 g Corvinus kekszet aprítóban ledarálni.
2. 60 g olvasztott vajjal összekeverni.
3. 20 cm átmérőjű tortaforma aljára simítani, pohárral lenyomkodni.

A tortához

1. 100 g krémsajtot és 250 g mascarponét 3 ek Fibriya Eritrittel összekeverni.
2. 150 ml tejszínt és 100 ml joghurtot adunk hozzá.
3. 1 kezeletlen héjú citromot belereszelünk, majd a levét is belenyomjuk.
4. Egy másik tálban 50 g vaj, 50 g cukormentes fehércsoki felolvasztva.
5. Hozzáadjuk a sajtos masszához.
6. 2 tojást és 1 ek Fibriya xantán gumit szintén belekeverünk.
7. 180 fokon 40 percig sütjük.
8. Miután kihűlt, rátesszük a citromos krémet.
9. 100 ml tejszínt felverünk.
10. 100 ml joghurtot hozzákeverünk.
11. Fibriya Eritrit ízlés szerint.
12. 1 kezeletlen citrom héja és leve belekeverve.
13. Rásimítjuk a tortára. Lime-díszítés, és egy éjszakát a hűtőben pihen.

Tápérték

Tápanyag	100 g	1 szelet
Energia	259,0 kcal	359,0 kcal
Energia	1070,5 kJ	1483,7 kJ
Zsír	24,0 g	33,3 g
– amelyből telített zsírsavak	14,1 g	19,6 g
Szénhidrát	10,1 g	14,0 g
– amelyből cukrok	3,0 g	4,2 g
– amelyből poliolok	6,7 g	9,3 g
Felszívódó (nettó) szénhidrát	3,4 g	4,7 g
Rost	2,0 g	2,7 g
Fehérje	5,1 g	7,1 g
Só	0,1 g	0,2 g

Recept megnyitása a Fibriya Receptek oldalon ↗