

## Deserts à la NY Cheesecake

20 pokāli pa 160 ml

300 g Gaišo cepumu drumstalas

### Svaigā siera krēms à la NY Cheesecake

175 g Alaska-express NY Cheesecake, aukstumizturīgs putukrējuma stabilizators ar siera kūkas garšu

210 g ūdens

640 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs saldais krējums, uzputots

200 g Svaigais siers



- Alaska-express izšķīdina ūdenī, pievieno svaigo sieru, tad pievieno saldo krējumu.

### Dekorējums

250 g Fruit Puree Framboise, dabīgs aveņu biezenis, 90% avenes

100 g Cristaline Rot, lietošanai gatava sarkana želejglazūra

60 g Dekorēšanas putukrējums (50 g Alaska-express Neutral + 50 g ūdens + 500 g putukrējums Debic)

60 g avenes

25 g svaigas piparmētru lapas

20 gb Šokolādes dekori

### Pagatavošana

- Cepumu masu pildīt pokāla apakšā, piespiest stingri.
- Pildīt pokālos putukrējumu.
- Samaisīt aveņu biezeni ar želejglazūru Cristaline Rot un pildīt pokālos.
- Dekorēt kā foto.