Mini cheesecake s kokosovým Lipánkem



20 minut + doba pečení náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 120 g sušenek (Lotus, BeBe apod.)
- bílek ze 2 vajíček
- 180 g Lipánka kokosového
- 2 lžíce Jihočeské zakysané smetany
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce strouhaného kokosu
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 1/2 tabulky bílé čokolády na ozdobu
- ovoce a máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Sušenky rozmixujeme s jedním vaječným bílkem a namačkáme do forem na muffiny. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 10 min. Mezitím smícháme druhý bílek, kokosového Lipánka, Jihočeskou zakysanou smetanu, med, škrob a kokos. Hotovou směsí naplníme předpečené korpusy ze sušenek a pečeme dalších 45 minut při 150 °C. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. Hotové mini cheesecaky necháme vychladnout, přelijeme čokoládou a ozdobíme ovocem a mátou.