

# Reteta Perfectă Cheesecake



🕒 90 de minute

👤 6 portii

📊 Mediu

## Ingrediente

Biscuiti graham - 2 pachete  
Branza Feta - 450 de grame  
laurt - 400 de grame  
Oua - 6 buc  
Unt - 150 de grame  
Visine - 1 kilogram  
Zahar - 1 cana

## Mod de preparare



1. Se piseaza biscuitii si se prajesc in unt timp de 2 minute, dupa care se tapeteaza tava obtinandu-se un strat uniform, subtire de maximum 4 mm de biscuiti.



2. Se amesteca cu mixerul restul de ingrediente intr-un castron timp de 2 minute la viteza mica.



3. Se toarna compozitia peste stratul de biscuiti (usor pentru a nu face gaura).

4. Se baga la cuptor pentru 60 de minute la foc mic, aproximativ 170 - 200 grade.

5. Dupa ce il scoatem de la cuptor, aranzam visinele deasupra. Visinele pot fi inlocuite cu lamai, fructe de padure, ciocolata etc. Pofta buna!!!

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>