Cheesecake s jahodami

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si vytvoříme korpus- sušenky rozdrtíme v mixéru nebo vložíme do sáčku a použijeme paličku na maso či váleček. Do rozemletých sušenek přidáme změklé máslo a směs vypracujeme. Sušenky by neměly plavat v tuku, měly by být máslem pouze obalené. Dno dortové formy vyložíme pečicím papírem a strany vymažeme máslem, aby se sýrový krém nepřipekl. Připravenou směs poklademe na dno formy a utlačíme. Na 10 minut vložíme do trouby, která je rozehřátá na 200°C a připravíme si krém. Nejprve vyšleháme tvaroh s citrónovou šťávou, kůrou, vanilkovým cukrem a 1 vejcem. Poté postupně přidáváme med, sýr, tvaroh a další vejce (2 ks). Po 10 minutách vytáhneme korpus z trouby, a naplníme jej vyšlehaným krémem. Vložíme zpět do trouby a pečeme 20 minut na 200°C. Poté teplotu stáhneme na polovinu a pečeme dalších 40 minut. Po upečení vypneme troubu, pootevřeme ji a a necháme dort pomalu chladnout. Většinu jahod nakrájíme na plátky, které na závěr poklademe na dort. Několik jahod si nakrájíme na malé kousky, které vložíme do hrnce s marmeládou a třemi lžícemi vody. Celou směs necháme projít varem, až vznikne ovocná omáčka, kterou natřeme na vychladlý dort.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 30 g
- **Jahody** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Čerstvý sýr smetanový 100 g** - 250 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 500 g
- **Včelí med luční 250 g** - 20 g
- **Gullón María - Sušenky bez lepku 380 g** - 250 g
- **Jahodový džem 250 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE