

Vanilkový cheesecake z Hrašky s jahodami

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Příprava korpusu: Rozdrtíme 150 g sušenek, smícháme se 70 g másla a zpracujeme na těsto. Těsto rukou vymačkáme do vymazané dortové formy o Ø 26 cm. Z části těsta vytvoříme po obvodu formy asi 3 cm vysoký okraj. Dáme na 10 minut zapéct do trouby na 160 °C.

Příprava krému: HRAŠKU Vanilka důkladně promícháme s 1500 ml mlékem a 150 g slunečnicového oleje. Za stálého míchání přivedeme k varu. Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut. Občas promícháme a zkontrolujeme, zda se HRAŠKA nepřipaluje. Před koncem varu přidáme 250 g cukru. Dobře prošleháme a krátce povaříme. HRAŠKA je dobře provařená, když má lahodnou chuť a není cítit po hrachu. Ještě horký krém vlijeme na upečený korpus ze sušenek. Dobře vychladíme. Před podáváním ozdobíme čerstvými jahodami.

Ingredience

- **Jahody** - 250 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 1500 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Hraška Vanilka 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 70 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku 150 g** - 150 g

