

Vanilkový cheesecake z Hrašky s jablky, skořicí a griliášem

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Příprava korpusu: Nejprve rozmixujeme ořšky, rozdrtíme 150 g sušenek Pak smícháme ořšky, sušenky 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 mlékem a olejem. Za stálého míchání přivedeme k varu. Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut. Občas promícháme a zkontrolujeme, zda se HRAŠKA nepřipaluje. Pět minut před koncem varu přidáme jablka nakrájená na kostky o velikosti 1 cm, skořici, cukr, citrónovou šťávu a citrónovou kůru. Dobře promícháme a povaříme. Krém je dobře uvařený, když má lahodnou chuť a není cítit po hrachu. Ještě horký krém vlijeme na korpus, posypeme griliášem a necháme vychladnout.

Příprava griliáše

Mandle, ořšky či semínka opražíme nasucho v pánvi anebo v troubě. Cukr nasypeme do pánve, podlijeme nepatrně vodou a vaříme, až se voda vyvaří a cukr začne hnědnout. Nemícháme, ale hlídáme, aby se cukr nespálil. Když cukr začne karamelizovat, odstavíme hrnec z plotny a vsypeme připravené ořšky. Promícháme a směs nalijeme na předem připravený lehce tukem vytřený plech. Směs necháme vychladnout a pak nadrtíme na griliáš.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 70 g
- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 4 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 900 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Hraška Vanilka 250 g** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 70 g
- **Jablka červená** - 300 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku 150 g** - 70 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

