Cheesecake

Počet porcí: 14
Doba přípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Sušenky pomeleme, smícháme je s rozpuštěným máslem a natlačíme na dno dortové formy. Odložíme do chladničky. Želatinu dáme do mléka nabobtnat. Do vyšlehané smetany přimícháme ostatní suroviny. Nabobtnanou želatinu zahřejeme v mikrovlnce až se rozpustí a ihned zašleháme elektrickým šlehačem do připravené smetanového krému. Pokládáme ovoce a vlijeme do formy na sušenkovou hmotu. Dáme do chladničky na cca 4 hodiny.

Ingredience

- **Jahody** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 20 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku 150 g** - 200 g
- **Citróny** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE