

Bezlepkový cheesecake

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sušenky dáme do plastového sáčku, uzavřeme a pomocí válečku je rozdrobíme na strouhanku. Potom smícháme se změkklým máslem a pomocí obrácené strany lžice sušenky natlačíme na dno i po okrajích (asi do výšky 1.5-2 cm) dortové formy s průměrem 20 cm.

Tvaroh, vejce, cukr (150 g), vanilku, šťavu a kůru z citrónu a škrob smícháme, nalijeme na sušenkové dno a dáme péct.

Troubu předehřejeme na 160°C a pečeme asi 45 minut, až je povrch koláče na dotek pružný a pevný.

Po dopečení necháme cheesecake vychladnout a před podáváním ho polijeme ovocnou šťávou. Rozvaříme a přecedíme hrst malin s trochou cukru a skořicí. Ozdobíme malinami.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 50 g
- **Cukr krystal** - 160 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Skořice mletá** 40 g - 3 g
- **Vanilka 1 lusk** - 1 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku** 200 g - 30 g
- **Milkin tvaroh jemný** 250 g - 500 g
- **Vejce** - 100 g
- **MARIELA - bezlepkové čajové keksy** 140 g - 280 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

