

Cheescake

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sušenky nasypeme do mixeru a rozsekáme na jemno. Pak přidáme změkklé máslo a necháme spojit. Hmotu vysypeme do dortové formy (na dno formy dávám pečící papír a stěny vymažeme máslem). Upěchujeme sypkou směs na dno. Dáme do lednice odpočinout. Tvaroh, mascarpone, 250 g zakysané smetany, 2 vejce a žloutek, cukr (dle chuti) a šťávu z citronu smícháme dohromady a nalijeme do formy na upěchované těsto. Dáme do předehřáté trouby na 175 °C a pečeme cca 1h – 1 1/2h. Na studený dort rozprostřeme 250 g zakysané smetany a posypeme kakaem. Dort můžeme ozdobit sušenkami, které jsme dali do těsta nebo čerstvým ovocem (dle chuti).

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Citróny** - 20 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 50 g
- **Choceňský jemný tvaroh** **250 g** - 350 g
- **Přírodní kakao** **100 g** - 25 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku** **150 g** - 300 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM** **250 g** - 250 g

