

Bezlepkový karamelový cheesecake

Počet porcí: 9

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Předejdeme si troubu na 150 °C a do dortové formy (cca 22 cm) si vložíme pečící papír. Okraje formy vymažeme máslem. Rozdrtíme sušenky a promícháme je s rozpuštěným máslem. Tuto drobenku rozprostřeme na dno dortové formy a pořádně umačkáme. Na náplň vyšleháme Mascarpone (nebo Philadelphia) s tvarohem a postupně přidáváme zkaramelizované kondenzované mléko (Uzavřenou plechovku dáme do hrnce s vodou, plechovka musí být úplně potopená, necháme probublávat 1,5-2 hodiny. Kontrolujeme, aby bylo stále dostatek vody v nádobě a konzerva byla stále úplně potopená. Pak plechovku vyndáme a necháme zchladnout.). Na závěr přidáme lžici (třtinového cukru) a 3 vejce. Na drobenkový korpus nalijeme připravenou náplň a pečeme přibližně 45 minut. Po upečení by měl být cheesecake pevný, ale střed by se měl jemně chvět. Po vytažení z trouby necháme dort chvíli odstát, pak jej jemně vytáhneme z formy a dáme vychladit do lednice.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 %** 250 g - 250 g
- **Cukr krystal** - 12 g
- **Zahuštěné slazené mléko 397 g Milmoo** - 397 g
- **Bezlepkové veganské bio perníčky** 100 g - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

