

Cheesecake s jablky a skořicí

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 140 °C. Připravíme korpus: sušenky vložíme do robotu a rozsekáme je na drobky. Přidáme mleté mandle a máslo, zpracujeme tak, aby se vše spojilo.

Vymažeme dortovou formu o průměru 22 cm a dno vyložíme pečicím papírem. Do formy natlačíme stejnoměrně silnou vrstvu korpusu a dáme vychladit. V robotu dohladka zpracujeme Cottage sýr, přidáme cukr, 3 vejce, lžíci citronové kůry a lžičku vanilkového extraktu nebo vanilkový cukr. Prošleháme a směs nanese na připravený korpus.

Pečeme jednu hodinu a deset minut tak, aby byla náplň po okrajích zlatá a uprostřed se ještě lehce chvěla. Jablka (5 ks střední velikosti), nakrájíme na kostičky. Povaříme jablka v troše vody s cukrem a posypeme skořicí. Necháme zchladnout a dáme na dort. Necháme vychladit.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Mandle jádra 200 g** - 55 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 45 g
- **Cukr krystal** - 230 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Jablka červená** - 250 g
- **Jihočeský cottage Fit 150 g** - 700 g
- **Gullón María - Sušenky bez lepku 380 g** - 125 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

