

Citronový cheesecake

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sušenky rozdrtíme a smícháme s máslem. Troubu předehřejeme na 180°C. Dortovou formu vymažeme máslem a hmotu na korpus rovnoměrně napěchujeme na dno. Dáme péct na 10 minut. Ingredience (Cottage Cheese přírodní 180 g 3 ks, moučkový cukr 200 g, vanilková esence 1 a ½ lžičky, kůra z 1 citronu, citronová šťáva 1 a ½ lžičky, vejce 3 ks, zakysaná smetana 200 ml) na náplň rozmixujeme a vlijeme na korpus. Pečeme 25 minut. Necháme vychladnout a do druhého dne odpočinout v lednici.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeský Cottage natur 5%** 150 g - 504 g
- **Kysaná smetana 15%** 180 g - 200 g
- **Culinary citronová šťáva 100%** 1 l - 10 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 10 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 3 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 80 g
- **Madlenky bezlepkové máslové pečivo** 240 g - 170 g

