

Šmakounovo-tvarohový chessecake

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Kulatou formu vymažeme a vysypeme kokosem. Šmakouna rozmixujeme do hladka a pokladame jím dno formy.

Všechny ostatní ingredience smícháme a nalijeme na šmakouní korpus. Poklademe ovocem a dáme péct na 30 minut, při 180 stupních.

Ingredience

- **Jahody** - 100 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 150 g
- **Puding Naturamyl vanilka příchuť** **37 g** - 37 g
- **Kiwi** - 60 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Milkin tvaroh jemný** **250 g** - 250 g
- **Šmakoun brusinka s goji** **200 g** - 200 g
- **Vejce** - 15 g
- **Med luční květový** **900 g** - 5 g

