

Cheesecake s jahodami

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Nejprve si vytvoříme korpus- sušenky rozdrtíme v mixéru nebo vložíme do sáčku a použijeme paličku na maso či váleček. Do rozemletých sušenek přidáme změkklé máslo a směs vypracujeme. Sušenky by neměly plavat v tuku, měly by být máslem pouze obalené. Dno dortové formy vyložíme pečicím papírem a strany vymažeme máslem, aby se sýrový krém nepřipekl. Připravenou směs poklademe na dno formy a utlačíme. Na 10 minut vložíme do trouby, která je rozehřátá na 200°C a připravíme si krém. Nejprve vyšleháme tvaroh s citrónovou šťávou, kůrou, vanilkovým cukrem a 1 vejcem. Poté postupně přidáváme med, sýr, tvaroh a další vejce. Po 10 minutách vytáhneme korpus z trouby, a naplníme jej vyšlehaným krémem. Vložíme zpět do trouby a pečeme 20 minut na 200°C. Poté teplotu stáhneme na polovinu a pečeme dalších 40 minut. Po upečení vypneme troubu, pootevřeme ji a necháme dort pomalu chladnout. Většinu jahod nakrájíme na plátky, které na závěr poklademe na dort. Několik jahod si nakrájíme na malé kousky, které vložíme do hrnce s marmeládou a třemi lžicemi vody. Celou směs necháme projít varem, až vznikne ovocná omáčka, kterou natřeme na vychladlý dort.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 30 g
- **Jahody** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 100 g
- **Citrónová kůra** - 3 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Bezlepkové piškoty** 120 g - 250 g
- **Čerstvý sýr smetanový** 100 g - 125 g
- **Milkin tvaroh jemný** 250 g - 500 g
- **Philadelphia original** 125 g - 125 g
- **Med luční květový** 900 g - 20 g
- **Schwartau Extra Jahoda** 340 g - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

