



Malinový cheesecake

Ingredience

máslové sušenky: 200 g

maliny: 150 g

máslo: 50 g

vejce: 4 ks

krémový sýr (mascarpone, ricotta, Philadelphia,...): 500 g

zakysaná smetana: 300 g

třtinový cukr: 80 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Sušenky rozdrtíme najemno a smícháme s rozpuštěným máslem. Rozprostřeme do vymazané formy a pořádně upěchujeme. Dáme péct do rozeřáté trouby na 180 °C na 15 minut.

Ušleháme vejce s cukrem a krémový sýr smícháme se zakysanou smetanou a malinami. Poté vše promícháme dohromady. Korpus vyndáme z...

Malinový cheesecake - recept

Sušenky rozdrtíme najemno a smícháme s rozpuštěným máslem. Rozprostřeme do vymazané formy a pořádně upěchujeme. Dáme péct do rozehřáté trouby na 180 °C na 15 minut.

Ušleháme vejce s cukrem a krémový sýr smícháme se zakysanou smetanou a malinami. Poté vše promícháme dohromady. Korpus vyndáme z trouby, necháme chvíli vychladnout a navrstvíme náplň. Malinový cheesecake pečeme dalších asi 50 minut na 160 °C.

Malinový cheesecake můžeme na závěr dozdobit celými malinami nebo hoblinkami bílé čokolády.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí