

# Borůvkový cheesecake



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2673** kalorií , **0 g** cukrů , **294 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/boruvkovy-cheesecake>

## Příprava

Sušenky rozdrtíme na prášek a smícháme je s rozpuštěným máslem. Tuto hmotu natlačíme na dno dortové formy o průměru 20 cm. Mascarpone vyšleháme se třemi lžícemi citrónové šťávy a kůry, přidáme cukr a žloutky a šleháme, dokud se cukr nerozpustí. Tuto směs pak nalijeme na připravený korpus. Borůvky smícháme se třemi lžícemi vody a cukrem dle chuti a svaříme je na plotně. Nyní máme tři možnosti. Buď je všechny vmícháme do mascarponeové směsi nebo polijeme až na upečený cheesecake. Nebo třetí varianta zní, že část směsi dáme na korpus a poté zalijeme mascarpone a při podávání až poté polijeme zbylou borůvkovou směsí. Cheesecake pečeme 35-45 minut na 180 °C. Výsledný dort musí být tuhý – tzn. pokud je tekutý, pečeme ještě o něco déle, dokud neztuhne.

## Ingredience

- 1 balení BB sušenek
- 100 g másla
- 500 g sýru Mascarpone
- 1 citrón
- 50 g cukru krupice
- 3 žloutky
- 200 g borůvek

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Dezert

### ▣ Tip k receptu

Sušenky vybereme podle chuti – já používám celozrnné sušenky od firmy Pally – Digestive biscuits. Jsou k dostání například v řetězcích Albert. Ale hodí se jakékoli, například máslové sušenky.

