

Nepečený Cheesecake s jahodovou polevou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

2642 kalorií , 15 g cukrů , 169 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepeceny-cheesecake-s-jahodovou-polevou>

Příprava

Sušenky vložíme do sáčku a pomocí válečku/paličky je rozdrtíme. Vysypeme je do mísy a přilijeme rozehřáté máslo. Směs smícháme dohromady a přemístíme do máslem vymazané dortové formy a rozprostřeme pomocí lžice, snažíme se sušenky upéchovat, pro lepší efekt ještě použijeme skleničku s plochým dnem a tou vrstvu ještě více natěsnáme(rozhodně to "neodflákněte", nebo se Vám bude dort rozpadat) a dáme chladit do lednice(můžeme dát i zapéct na 10min do trouby- korpus bude křupavější). Do mísy si dáme Lučinu a vmícháme do ní tvaroh, přidáme moučkový a vanilkový cukr. Za pomoci ručního šlehače do směsi postupně přidáváme smetanu ke šlehání. Vyndáme si formu se sušenkovým základem a nalijeme na ní mléčnou směs a opět uložíme do lednice, tentokrát na delší dobu(nejlépe přes noc). Polevu si připravíme tak, že si čerstvé nebo částečně rozmrzlé jahody(pár si jich nechte na ozdobu) dáme do mixéru a společně se lžicí vody a cukru rozmixujeme, propasírujeme přes sítko do hrnce a dáme vařit , aby nám poleva zhoustla(až se bude vařit sundejte pokličku),

Ingredience

- ✓ 150-200 g BEBE sušenek
- ✓ 100 g másla
- ✓ 70 g cukru moučky
- ✓ sáček vanilkového cukru
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 200 g Lučiny
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 300 g jahod(klidně i mražených)
- ✓ lžice cukru krystal

Kategorie

Svátek matek, Americká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert

necháme ji lehce ochladit a nalijeme ji na dort(já ji lijí ještě ve formě, protože nechávám polevu o něco řidčí a po odstranění formy se mi trochu rozteče po obvodu, což vypadá moc dobře). Dort uložte ještě aspoň na 30 minut opět do lednice. Na každý kousek ještě dáme kousek jahody.



Tip k receptu

Množství sušenek zvolte podle chuti, typické americké cheesecakes mívají slabší vrstvu sušenek a vyšší vrstvu mléčné směsi(oproti receptu budete muset přidat tvaroh lučinu i šlehačku).

