

Nepečený cheesecake



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

956 kalorií , 0 g cukrů , 81 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

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

Příprava

Menší dortovou formu vyložíme pečícím papírem a na dno a po obvodu naklademe piškoty. Namočíme plátky želatiny. Smetanu ušleháme s cukrem a vanilkou a vmícháme Lučinu. Namočenou želatinu se šťávou z 1 citrónu zahřejeme až do rozpuštění, vmícháme lžičku krému z lučiny a pak přidáme do zbytku krému. Směsí naplníme formu s piškoty a dáme ztuhnout do lednice. Zdobíme marmeládou.



Tip k receptu

Marmeládu rybízovou



Ingredience

- ✓ 1 balení cukrářských piškotů
- ✓ 1 sáček želatiny
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 lžičky cukru moučky
- ✓ 1 balení vanilkového lusku
- ✓ 300 g sýru Lučina
- ✓ 1 lžička citrónové šťávy
- ✓ 200 g ovocné marmelády

Kategorie

Obyčejný den