

Základní cheesecake



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

1893 kalorií , **0 g** cukrů , **129 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

V robotu rozmixujeme sušenky nadrobno. Zalijeme rozpuštěným máslem a znovu promixujeme, dokud se nám hmota nespojí. Formu o průměru 20 cm si vymažeme olejem nebo máslem a na dno formy natlačíme hmotu ze sušenek. Dáme do lednice. Mezitím si umyjeme robota a vložíme do něj 250 g tvarohu s vanilkovým cukrem a šlehačkou. Ušleháme do hladka. Přidáme ostatní ingredience a ještě párkrát zašleháme, dokud se ne vytvoří hladká hmota. Nalijeme na formu vyloženou sušenkami a povrch uhladíme. Vložíme do trouby předehřáté na 160° C a pečeme přibližně 40 minut, dokud nám povrch neztuhne a okolo se neuděla tzv. zlatý kroužek. Poté vypneme a necháme ve formě asi 10 minut dojít. Opatrně vyjmeme z formy a na mřížce necháme zcela vychladnout. Podáváme zcela vychlazené.



Tip k receptu

Tento jednoduchý dezert můžeme podávat zdobený různým ovocem, nebo i jeho krém můžeme plnit čímkoli nás napadne.

Ingredience

- ✓ 200 g máslových sušenek
- ✓ 100 g rozpuštěného másla
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ citronová kůra ze dvou citronů
- ✓ 3 lžičky citronové šťávy
- ✓ 2 lžičky jemné krupice
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Dezert

