



Cheesecake z ovesných vloček

Ingredience

Korpus:

jemné ovesné vločky: 2 hrnky
mleté ořechy (mandle, vlašské,...): 60 g
mléko: 100 ml
máslo: 30 g

Krém:

tvaroh: 750 g
řecký jogurt: 100 g
vejce: 3 ks
med: 2 - 3 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smícháme ovesné vločky, mleté ořechy a rozpuštěné máslo, postupně přidáváme mléko dle potřeby a rukama vypracujeme směs na korpus. Hmotu vtlačíme pomocí skleničky do dortové formy vyložené pečicím papírem a necháme 10 - 15 minut péct na 170 °C. Tvaroh vyšleháme s jogurtem a medem a zašleháme do...

Cheesecake z ovesných vloček - recept

Smícháme ovesné vločky, mleté ořechy a rozpuštěné máslo, postupně přidáváme mléko dle potřeby a rukama vypracujeme směs na korpus. Hmotu vtlačíme pomocí skleničky do dortové formy vyložené pečicím papírem a necháme **10 - 15 minut péct na 170 °C**.

Tvaroh vyšleháme s jogurtem a medem a zašleháme do něj vejce. Krém nalijeme na upečený korpus a při stejné teplotě **pečeme 50 - 60 minut**, až je cheesecake mírně dozlatova.

Cheesecake z ovesných vloček můžeme dozdobit ovocem nebo oříšky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí