



## Limetkový cheesecake

Ingredience

máslové sušenky: 200 g

máslo: 60 g

krémový sýr (philadelphia, mascarpone, Lučina,...): 400 g

zakysaná smetana: 250 g

třtinový cukr: 70 g

vejce: 4 ks

šťáva a kůra z limetky: 1 ks

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Sušenky rozdrtíme najemno a smícháme s rozpuštěným máslem. Poté je rozprostřeme do vymazané formy a upěchujeme. Dáme péct do rozehřáté trouby na 180 °C. Ušleháme vejce s cukrem, krémový sýr smícháme se zakysanou smetanou a šťávou i strouhanou kůrou z limetky. Poté vše promícháme dohromady. Korpus...**

## Limetkový cheesecake - recept

Sušenky rozdrtíme najemno a smícháme s rozpuštěným máslem. Poté je rozprostřeme do vymazané formy a upěchujeme. Dáme péct do rozehřáté trouby na 180 °C.

Ušleháme vejce s cukrem, krémový sýr smícháme se zakysanou smetanou a šťávou i strouhanou

kůrou z limetky. Poté vše promícháme dohromady. Korpus vyndáme z trouby a navrstvíme na něj náplň. Limetkový cheesecake pečeme dalších 50 minut.

**Limetkový cheesecake** můžeme na závěr dozdobit plátky limetky nebo hoblinkami bílé čokolády.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí