



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 19. 06. 2012

Citrónový cheesecake

Máslové sušenky rozdrtíme na drobky buď v mixéru, nebo v mikrotenovém sáčku pomocí válečku. Máslo rozpustíme, necháme vychladnout, nalijeme k...

Citrónový cheesecake - postup přípravy

Máslové sušenky rozdrtíme na drobky buď v mixéru, nebo v mikrotenovém sáčku pomocí válečku. Máslo rozpustíme, necháme vychladnout, nalijeme k sušenkám a smícháme. Kulatou formu vymažeme máslem, na dno rozprostřeme sušenky a hrnkem důkladně udusáme po celém povrchu. Pečeme v troubě rozehřáté na 180°C asi 10 minut. Zatímco koláč chladne, připravíme si krém.

Smícháme tvaroh, Mascarpone, lučinu, moučkový cukr, vanilkový cukr, citrónovou šťávu, citrónovou kůru, přidáme hotovou želatinu (asi půl balíčku) a promícháme. Hotový krém rozprostřeme na upečený koláč a dáme na 24 hodin do ledničky.

Citrónový cheesecake můžeme posypat moučkovým cukrem a ozdobit na tenko nakrájenými plátky citrónu.

Mascarpone můžeme nahradit pomazánkovým máslem, chuť sýrového dortu bude velmi podobná.