Jogurtový cheesecake

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Slunečnicový olej na vymazání 1 ks
- Oříškové bebe sušenky 250 g
- Máslo, rozpuštěné 200 g
- Granátové jablko, pouze semínka 1 ks
- **Na náplň**
- Želatina 2 lžička
- Smetanový sýr 680 g
- Hustý bílý jogurt 375 ml
- Krupicový cukr 150 g
- Citronová šťáva 2 lžička
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- **Na sirup**
- Džus s granátovým jablkem 500 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Med 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olejem lehce vymažte kulatou dortovou formu o průměru asi 23 cm. Sušenky rozdrobte do mísy a

smíchejte je s rozpuštěným máslem. Pak směs natlačte na dno a částečně i po bocích formy. Želatinu nasypte do misky, přelijte 1,5 lžíce studené vody a nechte 5-10 minut stát. Dohladka umíchejte smetanový sýr, jogurt, cukr, citronovou šťávu, vanilkový extrakt a sůl. Misku se želatinou posaďte na rendlík s vroucí vodou a nechte ji zcela rozpustit. Pak k želatině přimíchejte část krému a promíchejte, vše vraťte do krému a přelijte na sušenkový základ. Uhlaďte a dejte na 6 hodin chladit. Podávejte se sirupem a semínky z granátového jablka. Na sirup v rendlíku smíchejte džus, cukr a med a na malém plameni za občasného míchání zahřívejte, aby se vše zredukovalo ma 125 ml. Trvá to asi 35-40 minut.