

Cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Esíčka sušenky 220 g
- Máslo 120 g
- Cukr moučkový 250 g
- Tvaroh 600 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Žloutek 1 ks
- Citronová šťáva 1.5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Sušenky rozdrtíme a smícháme s rozpuštěným máslem. Dortovou formu si vyložíme pečicím papírem a okraje vymažeme máslem. Poté do formy upěchujeme nachystanou sušenkovou hmotu. Lučinu rozmixujeme dohladka s cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou šťávou a přidáváme vejce, žloutek a sůl. Polovinu hmoty vylijeme na sušenkové dno. Do druhé poloviny přidáme kakao a také nalijeme do formy.

Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C. Pečení končí ve chvíli, kdy poklepeme lžící na bok formy a zjistíme, že se těsto chvěje jako želé (asi po 30 minutách). Koláč necháme ve vypnuté otevřené troubě zhruba 2 hodiny dojít. Hotový ozdobíme šlehačkou a jahodami.