

Převrácený cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Drobenka**
- máslo 30 g
- máslové sušenky 50 g
- **Malinová vrstva**
- maliny 250 g
- cukr moučka 2 lžíce
- **Tvarohová vrstva**
- plnotučný tvaroh 200 g
- cukr moučka 2 lžíce
- mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Drobenka: Rozehřejte troubu na 180 °C, u plynové na stupeň 4. Do rozdrcených sušenek vmíchejte máslo a směs nasype na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 5-10 minut nebo dokud sušenky nedostanou zlatavý nádech. Potom je vyndejte z trouby a nechte vychladnout.

2

Malinová vrstva: Nechte si stranou 3-4 celé maliny na ozdobu. Polovinu zbylých malin rozdrťte s

práškovým cukrem a vmíchejte do druhé poloviny. Směs rozdělte do servírovacích sklenek.

3

Tvarohová vrstva: Všechny ingredience vyšlehejte a přilévejte mléko tak, abyste dosáhli požadované konsistence. Lžící směs rozdělte do sklenek na malinovou vrstvu, posypte křupavou drobenkou a ozdobte celými malinami a mátovými lístky.

Poznámka:

do tvarohu - kůra a šťáva s jednoho pomeranče