

Cheesecake s borůvkovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Máslové sušenky 200 g
- Máslo 100 g
- Ricotta nebo tvaroh 500 g
- Cukr krupicový 50 g
- Citron 2 ks
- Žloutek 3 ks
- Dětská krupička 2 lžíce
- Borůvky 1 hrnek
- Cukr krupicový 4 lžíce
- Kukuřičný škrob 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Sušenky rozdrtíme na kousíčky a přidáme k nim rozpuštěné máslo. Důkladně spojíme.

Dortovou formu vymažeme nebo vyložíme pečícím papírem. Sušenkovou směs přesuneme na dno formy a vytvoříme z ní souvislou vrstvu na dně, kterou lžičkou upěchujeme.

Tvaroh, žloutky, krupičku, cukr, kůru ze dvou citronů a tři lžíce citronové šťávy smícháme a dvě minuty v míse prošleháváme. Potom vlijeme do formy a dáme péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů. Necháme péct asi čtyřicet minut. Koláč je hotový, když se tvarohová náplň začne odtažovat od formy a na dotek je pevná. Necháme vychladnout.

Než cheesecake vychladne, připravíme borůvkovou omáčku. Do rendlíku vložíme škrob, lžičku zbylé citronové šťávy a trochu vody. Rozmícháme a pak přidáme borůvky. Na středním plameni necháme probublávat, dokud omáčka nezhoustne. Pak přidáme cukr. Horkou omáčkou poléváme cheesecake a servírujeme.