

Borůvkový cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Zázvorové sušenky 250 g
- Máslo 5 lžíce
- Krupicový cukr 300 g
- Borůvky 170 g
- Smetanový sýr 900 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Sušenky rozdrobte a smíchejte s máslem a 2 lžícemi cukru. Směs natlačte na dno dortové formy o Ø asi 24 cm. Zapékejte 10 minut, nechte zchladnout. Teplotu v troubě snižte na 160 °C. Borůvky rozmixujte, propasírujte a smíchejte se 2 lžícemi cukru.

Smetanový sýr našlehejte se zbylým cukrem, špetkou soli a vejci. Směs nalijte na sušenkový základ. Na něj dejte borůvkové pyré a v nepravidelných spirálách ho zamíchejte do sýrové směsi. Formu postavte doprostřed pekáče, kolem nalijte vroucí vodu, aby sahala do poloviny výšky formy, a pečte 60 minut. Chladte přes noc.

