

Cheesecake poháry s javorovým sirupem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kakaové máslové sušenky 250 g
- Mletá skořice 1 špetka
- Máslo 50 g
- Žloutek 2 ks
- Moučkový cukr 25 g
- Vanilkový cukr 2 balení
- Citronová kůra 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Plnotučný tvaroh 200 g
- Cream cheese (philadelphia) 100 g
- Škrob 1 lžička
- Javorový sirup 100 ml
- Šťáva ze zázvoru 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušenky nalámejte do mixéru. Přidejte skořici a rozmixujte. Pak přidejte máslo a zpracujte na sušenkovou hmotu. Rozdělte ji do čtyř skleniček na džem nebo paštiky a vložte do trouby předehřáté na 160°C Pečte asi 20 minut. Mezitím vyšlehejte žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou a šťávou. Pak do nich vmíchejte tvaroh a cream cheese. Pečlivě zašlehejte škrob. Tvarohovou

hmotu rozdělte do skleniček s předpečeným sušenkovým základem. Vraťte do trouby, teplotu ztlumte na 160°C a pečte 40 minut. Nechte zchladnout. Javorový sirup se šťávou ze zázvoru dejte do kastrůlku a zahřejte. Cheesecake ve skleničkách polijte horkým javorovým sirupem.