

Nepečený cheesecake s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Zázvorové sušenky 200 g
- Rozpuštěné máslo 100 g
- Želatina 8 plátek
- Plnotučný tvaroh 400 g
- Cream cheese 400 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Krupicový cukr 80 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Jahod 600 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dno dortové formy pokryjte pečícím papírem, ráfek obalte alobalem nebo potravinářskou fólií. Sušenky rozmixujte (nebo nadržte) najemno a smíchejte s rozpuštěným máslem. Udusejte je na dno dortové formy a dejte do ledničky. Želatinu nechte nabobtnat ve studené vodě. Tvaroh smíchejte s cream cheese, citronovou šťávou a jemně nastrouhanou kůrou a oběma druhy cukru. Asi 3 lžíce této směsi zahřejte v hrnci a rozmíchejte v ní vyždímanou želatinu. Přimíchejte do zbytku směsi. Nakonec vmíchejte dotuha vyšlehanou smetanu. Nalijte do formy na sušenky, uhladte a dejte

na 3 hodiny chladit. Podávejte ozdobené jahodami, případně i bylinkami.

Poznámka:

Forma o průměru 26 cm