

Cheesecake se slaným karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Elena Nováková



Suroviny

Porce: 8

- Krekry TUC 200 g
- máslo 145 g
- plnotučný vaníkový tvaroh 500 g
- lučina 120 g
- cukr moučka 120 g
- skořice 1 lžička
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks
- cukr krystal 100 g
- voda 30 ml
- smetana ke šlehání 70 ml
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny suroviny si asi hodinu předem vytáhněte z lednice, aby měly pokojovou teplotu a pečicí formu o průměru 24 cm vyložte pečicím papírem. V mixéru rozdrťte sušenky a máslo rozpustěte. Smíchejte a směs vtlačte na dno formy. Dejte ztuhnout do lednice na zhruba 30 minut. Troubu přehřejte na 160 stupňů a na dno trouby umístěte nádobku s vodou, aby v troubě byla správná vlhkost.

Vyšlehejte tvaroh, Lučinu, cukr, a sůl do hladkého krému. Opatrně a na nejnižší rychlost zašlehejte vejce.

Náplň nalijte na vychlazený sušenkový základ a několikrát s formou bouchněte o kuchyňský stůl, abyste odstranili případné bublinky vzduchu.

Pečte cheesecake 30–35 minut. Je hotový ve chvíli, kdy se při poklepání na bok formy chvěje jako želé. V lednici pak ještě ztuhne. Vypněte troubu, pootevřete dvířka trouby a nechejte v ní cheesecake asi půl hodiny vychladnout. Pak přemístěte do lednice a nechejte chladit alespoň dvě hodiny.

Do hrnce dejte cukr a vodu a nechejte na nízké teplotě rozpustit, trvá to tak 10 minut. Během vaření nemíchejte! Až bude cukr hnědý, stáhněte hrnec z ohně a přidejte 45 g másla nakrájeného na malé kousky.

Vraťte zpět na plotnu a malým pramínkem přilévejte smetanu. Promíchejte, nechejte prohřát a přidejte sůl.

Horký karamel nechejte čtvrt hodiny vychladnout, sem tam promíchejte, a poté jej přecedte přes sítko.

Až je karamel jen teplý a trochu ztuhnul, přelijte ho přes cheesecake a nechejte chladit ještě alespoň 6 hodin, ideálně však přes noc.