

Cheesecake s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Koka sušenky 250 g
- Máslo, změkklé + na vymazání zapékací mísy či plechu 100 g
- Smetanový sýr 500 g
- Krupicový cukr 70 g
- Vejce 3 ks
- Mražené maliny + čerstvé na ozdobu 150 g
- Nalámaná bílá čokoláda 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslem vymažte zhruba 3 cm vysokou zapékací mísu nebo plech o rozměrech 17x27 cm. Nakonec ještě vyložte pečícím papírem, tak, aby o dva cm přesahoval hrany.

2. Sušenky nechte v průhledném obalu a paličkou na maso je roztlučte na hrubší směs. Tu pak přesypte do robotu, přidejte máslo a promíchejte v dokonale soudružnou hmotu. Tu natlačte na dno připravené mísy nebo plechu a dejte na 20 minut chladit do ledničky.

3. Troubu předehřejte na 170°C. Pomocí metly našlehejte v míse smetanový sýr s cukrem. Pak ke směsi postupně přidejte vajíčka, maliny a bílou čokoládu. Přendejte do zapékací mísy nebo plechu na čokoládový základ. Rovnoměrně rozetřete.

4. Pečte 45-50 minut. Vychladte na pokojovou teplotu, přikryjte potravinářskou folií a nechte zcela uchlazenout. Nakrájejte a servírujte s čerstvými malinami.