

Cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

• **Těsto - korpus:**

- Bebe sušenky 250 g
- Cukr krystal 50 g
- Máslo - rozpuštěné 100 g

• **Krém:**

- Měkký tučný tvaroh nebo Ricotta 500 g
- Cukr krupicový 60 g
- Žloutky 3 ks
- Jemná krupička 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu přehřejte na 180, horkovzdušnou na 160 stupňů. Sušenky rozmixujte a přilijte k nim rozpuštěné máslo; prošlehejte. Dortovou formu s rozevíracím okrajem o průměru 20 cm vyložte pečicím papírem, přeneste do ní sušenkovou směs a rovnoměrně ji obrácenou lžící rozetřete.

Do mísy dejte tvaroh cukr, žloutky a krupičku a asi dvě minuty prošlehávejte, až se vše dobře smísí.

Hmotu vlijte do formy a pečte třicet pět minut až tři čtvrtě hodiny, až bude náplň na dotek pevná a bude se lehce odtahovat od stěn. Troubu vypněte, pootevřete dvířka a nechte cheesecake hodinu chladnout v troubě.