

Limetkový cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Hera 100 g
- Máslové sušenky celozrnné 160 g
- Mandle - sekané 30 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Tvaroh jemný 800 g
- Smetana na šlehání 100 ml
- Cukr krupicový 160 g
- Maizena 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Limetková šťáva 4 lžíce
- Šlehačka 1 kelímek
- Limetka - plátky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Otevírací koláčovou formu o průměru 24 cm vyložte pečicím papírem. Sušenky a mandle dejte do plastového sáčku a rozdrťte válečkem na nudle nebo je rozmixujte. Máslo rozehřejte a v míse promíchejte se sušenkami. Vzniklou hmotu naneste na dno formy a vymačkejte do jednolité vrstvy včetně zvýšených okrajů. Povrch můžete uhladit obrácenou lžící. Formu dejte na půl hodiny do chladničky. Troubu předehřejte na 180 °C.

Vanilku podélně rozřízněte špičkou ostrého nože a vyškrabejte dřev se semínky. Tu promíchejte s tvarohem, smetanou, cukrem, maizenou, vejci a limetkovou šťávou. Rozestřete do formy a pečte asi 45 minut. Pokud by povrch příliš hnědl, přikryjte koláč papírem. Koláč pak nechte asi 3 hodiny chladnout. Koláč uvolněte z formy, nakrájejte na řezy, ozdobte šlehačkou, tenkými plátky limetky a podávejte.