

Cheesecake

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

200g sušenek (máslových digestivních oblíbených)

nalámaných na kousky 100g rozpuštěného másla nebo rostlinného tuku 500g jemného tvarohu nebo ricotty kůra nastrouhaná ze 2 velkých citronů a 3 lžice šťávy 50g krupicového cukru (můžete použít i hroznový) 3 žloutky z velkých vajec 2 lžice jemné krupičky

200g jahod 3 lžice jahodové zavařeniny

Postup

Zpočátku se cheesecake pekl s klasickým těstem, v proslulém Reubenově lahůdkářství ještě ve vodní lázni. Pak se spolu s vynálezem digestivních sušenek, které po rozdrcení a spojení s máslem vytvořily pevný základ, objevila také nepečená, pouze vychlazená forma, ale i sušenkový základ se péct dá. Citrusovou verzi proslavily floridské ostrovy Keys a jejich proslulé voňavé limetky, newyorská se neobejde bez jahodové korunky. Dnešní cheesecaky často spojují různé postupy i ingredience; důkaz máte před sebou.

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

2. Nádobu robota vytřete, dejte do ní tvaroh, citronovou kůru a šťávu, cukr, žloutky a krupičku a asi dvě minuty prošlehejte, až se vše dobře smísí.

3. 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.

4. Zatímco dezert chladne, očistěte jahody a ty větší nakrájejte na čtvrtiny nebo osminky. Zavařeninu zahřejte se třemi lžicemi vody, přes sítko ji protřete do misky a smočte v ní jahody.

Sušenkové hrátky Základ ze sušenek tak trochu připomíná dětské hry s plastelínou: použitím různých druhů dosáhnete různé chuti a barvy ‚těsta‘. Pokud nemáte robot, vložte sušenky do sáčku a rozdrťte válečkem na nudle nebo paličkou na maso.

5. Dezert uvolněte nožem od stěn, sejměte formu, přesuňte na servírovací talíř a podávejte ozdobený jahodami.