



Krémový cheesecake s bobuľovým ovocím a pusinkami zo slaného karamelu

🕒 45–50 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Karamelové alebo maslové sušienky
180 g	Maslo, rozpustené
5	Plát želatíny
500 g	Vysokotučný smotanový syr
250 ml	Šľahačka
150 g	Cukor
1 ks	Organický citrón (šťava a kôra)
4 PL	♦ Slaný karamel
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na pusinky zo slaného karamelu

1	Vaječný bielok, čerstvý
30 g	Práškový cukor
30 g	Práškový cukor, preosiaty
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Slaný karamel

Na marinované bobuľové ovocie

500 g	Zmiešané, čerstvé bobuľové ovocie
1 PL	♦ Vanilkový cukor Bourbon
1	Za hrsť čerstvých listov mäty

- 1 Na prípravu korpusu najemno rozdrvte sušienky a zmiešajte ich s rozpusteným maslom, 2 lyžicami slaného karamelu a soľou. Dno tortovej formy vyložte papierom na pečenie a rovnomerne natlačte rozdrvenú zmes do formy. Vložte na 30 minút do chladničky.
- 2 Medzičasom nechajte v studenej vode zmäknúť želatínu. Vyšľahajte tvarohový syr, smotanu, cukor, 2 polievkové lyžice slaného karamelu a citrónovú kôru v mixéri do krému.
- 3 Zohrejte citrónovú šťavu, želatínu dobre vyžmýkajte a rozpustite v citrónovej šťave. Pridajte 3 polievkové lyžice smotany a vymiešajte do hladka. Potom všetko rýchlo vmiešajte do krému a natrite na pripravený korpus. Odložte do chladničky na ďalších 6 hodín.
- 4 Na prípravu pusínok vyšľahajte v nevymastenej miske tuhý krém z vaječných bielok s cukrom a soľou. Rýchlo vmiešajte práškový cukor a pridajte do cukrárskeho vrečka so stredne veľkou hviezdicovou špičkou. Vytlačajte pusinky na plech s papierom na pečenie. Výdatne posypte slaným karamelom a sušte v rúre pri teplote 100 °C približne 1 hodinu s vareškou v dvierkach rúry. Nechajte vychladnúť.
- 5 Očistite bobuľové ovocie a nakrájajte ho na malé kúsky. Rozmixujte 100 g bobuľového ovocia na kašu s vanilkovým cukrom a zvyšné bobuľové ovocie marinujte v tejto zmesi.
- 6 Vyberte cheesecake z chladničky, vyberte ho z formy a položte na tortový tanier. Ozdobte bobuľovým ovocím, pusinkami a lístkami mäty.

NÁPOVEDA: Čo tak vyskúšať zimnú verziu s perníkovým korením a pomarančovou kôrou?

