

Malinový cheesecake

25–35 Min

Preparation

1. Nejprve v míse smíchejte rozdrcené sušenky, citronovou kůru a máslo. Poté je rozprostřete na dno čtyř sklenic.
2. Do jiné mísy dejte smetanový sýr, řecký jogurt, 150 ml smetany ke šlehání a cukr a tři minuty míchejte. V misce smíchejte agar a vodu. Zahřejte zbývající smetanu ke šlehání na teplotu 85 °C (nevařte). Poté přidejte agar a promíchejte. Směs šlehačky a agaru vlijte do mísy se smetanovým sýrem a jednu minutu míchejte. Rozetřete na sušenkové základy a dejte do chladničky, zatímco budete připravovat malinovou náplň.
3. Nyní dejte maliny a cukr na pánev a za občasného míchání vařte na mírném ohni asi 15 minut. Poté v misce smíchejte agar s vodou a přidejte k malinám. Odstavte z plotny, nechte pět minut vychladnout a rozetřete na krémový sýr. Vložte na několik hodin do chladničky a podávejte s čerstvými malinami.

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

80 g	Sušenky, rozdrobených
50 g	Máslo, rozpuštěné
1 ČL	Čerstvá citronová kůra

Na náplň:

200 g	Krémový sýr
100 g	Řecký jogurt
250 g	Šlehačka
60 g	Práškový cukr
1.5 ČL	Agar
1 PL	Voda
1 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon

Na malinovou omáčku:

100 g	Maliny (čerstvé nebo mražené)
1 čaj.lž.	Agar
1 pol.lž.	Voda
1 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon