

Malinový cheesecake

25–35 Min

Príprava

1. Najprv v miske zmiešajte mleté sušienky, citrónovú kôru a maslo. Potom ich rozotrite na dno štyroch pohárov.
2. Do ďalšej misky vložte smotanový syr, grécky jogurt, 150 ml smotany na šľahanie a cukor a tri minúty miešajte. V miske zmiešajte agar-agar a vodu. Zvyšnú smotanu na šľahanie zohrejte na teplotu 85 °C (nevarte). Potom pridajte agar-agar a premiešajte. Zmes šľahačky a agar-agaru nalejte do misky so smotanovým syrom a miešajte jednu minútu. Natrite na sušienkové základy a dajte do chladničky, kým pripravíte malinovú náplň.
3. Teraz dajte maliny a cukor do hrnca a varte ich na miernom ohni asi 15 minút za občasného miešania. Potom v miske zmiešajte agar-agar s vodou a pridajte k malinám. Odstavte z ohňa, nechajte päť minút vychladnúť a rozotrite na smotanový syr. Uložíme na niekoľko hodín do chladničky a podávame s čerstvými malinami.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

80 g	Sušienky, drvené
50 g	Rozpustené maslo
1 ČL	Čerstvá citrónová kôra

Na plnku:

200 g	Smotanový syr
100 g	Grécky jogurt
250 g	Smotana na šľahanie
60 g	Práškový cukor
1.5 ČL	Agar-agar
1 PL	Voda
1 vrecko	Vanilkový cukor Bourbon

Na prípravu malinovej polevy:

100 g	Maliny (čerstvé alebo mrazené)
1 ČL	Agar-agar
1 PL	Voda
1 vrecko	Vanilkový cukor Bourbon