

Nepečený cheesecake so sušienkovým korpusom

200—240 Min

Príprava

1. Najprv vložte sušienky do uzatváracieho vrecka a pomocou valčeka ich najemno rozdrvte. Potom v hrnci rozpustite maslo a vmiešajte sušienky spolu so štipkou soli a škorice.
2. Vysypte zmes na dno tortovej formy (priemer 26 cm), kým nebude mať hrúbku asi 1,5 cm, a pevne pritlačte. Potom nechajte približne 3 hodiny stuhnúť v chladničke, kým korpus nebude pevný.
3. Jemne zohrejte polovicu jogurtu s 2 polievkovými lyžicami zmesi na zlaté mlieko vo vodnom kúpeli (nepresahujte 60 °C) a dobre premiešajte. V ďalšej miske zmiešajte tvarohový syr a zvyšok jogurtu. Teraz vmiešajte šťavu z polovice citróna a dužinu z vanilkového lusku. Pomocou metličky miešajte jogurtový krém so zmesou na zlaté mlieko, kým nezískate krémovú textúru.
4. Teraz rozmiešajte želatínu v hrnci so studenou vodou. Pridajte do hrnca cukor a trochu zohrejte. Želatína a cukor by sa mali rozpustiť.
5. Potom rýchlo vmiešajte želatínu do krému. Keď je krém hotový, rozotrite ho rovnomerne na sušienkový korpus a potom nechajte vychladnúť. Ideálne je nechať koláč 3 – 4 hodiny odpočívať v chladničke.

NÁPOVEDA: Tento nepečený cheesecake môžete ozdobiť rôznymi prísadami, ako sú orechy alebo čerstvé ovocie.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

150 g	Vianočné sušienky alebo maslové sušienky
0.5 ks	Citrón
80 g	Maslo
500 g	Tvarohový syr
300 g	Jogurt
75 g	Cukor
5 g	Želatína, mletá
150 ml	Voda
2 ČL	Škorica mletá
2 PL	
1 ks	Vanilka Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná