

zuzuvkuchyni.sk

Cheesecake s jahodami



Potrebujeme:

Na korpus:

- ~ 260 g (2 balíky) rozomletých Bebe keksov
- ~ 120 g masla izbovej teploty

Na plnku:

- ~ 500 g (2 ks) mascarpone
- ~ 125 g (1 ks) syru Philadelphia
- ~ 200 g kyslej smotany
- ~ 150 g (5 kopcovitých PL) práškového cukru
- ~ 3 vajíčka
- ~ 80 g (4 kopcovité PL) hladkej múky

Na polevu:

- ~ stredný sáčok zamrazených jahôd
- ~ 2 PL kryštálového cukru
- ~ 1 ČL extraktu bourbon vanilka

Postup prípravy:

Korpusu:

- 1) Rúru dáme vyhriať na 170 stupňov (spodný/vrchný ohrev).
- 2) Okrúhlu formu na pečenie vystelieme papierom na pečenie, stačí spodok formy.
- 3) Keksíky a maslo spolu zmiešame a to buď priamo v sekacom mixéry, v ktorom sme mleli keksíky, alebo pokojne prstami a to na cesto, ktoré bude síce sypké, ale predsa sa bude (akože) spájať.
- 4) Cesto vysypeme do formy a pekne ho prstami natlačíme na jej spodok (tip: zoberte si na pomoc malý pohár, s ním to ide ľahšie a oveľa rýchlejšie) a úplne ideálne je, ak sa cesto vytlačí aj na okraje formy.
- 5) Korpus dáme piecť do vyhriatej rúry na 11 minút, teplotu nemeníme.

Plnky:

- 1) Mascarpone, Philadelphiu, smotanu a cukor na malých otáčkach vyšľaháme do hladka.
- 2) Postupne zamiešame vajíčka.
- 3) Postupne zamiešame múku.
- 4) Takto pripravenú plnku vylejeme na upečený korpus.
- 5) Pečieme pri 180 stupňoch (spodný/vrchný ohrev) cca 45 - 50 minút. Najlepšie je po uplynutí 40-tich minút začať aktívne sledovať pečenie, a keď okraje koláča pekne do zlatista zhnednú, môžeme ho z rúry vybrať a nezabudnúť prejsť nožom medzi koláčom a formou, aby sa pekne oddelili, a aby sa koláč pri chladnutí nepotrhal, nakoľko sa zmenší.

Polevy:

- 1) Zmrazené jahody dáme do rajnice, podlejeme trochou vody a na miernom plameni postupne rozmrazujeme, a nakoniec varíme až dospejeme do štádia takmer úplného rozvarenia jahôd.
- 2) Pridáme cukor a vanilku, dobre premiešame, počkáme kým sa cukor poriadne roztopí a všetky chute sa zmiešajú.
- 3) Takto pripravené jahody prelejeme do misky alebo hlbokého taniera a necháme vychladnúť.
- 4) Vychladnuté jahody nalejeme na cheesecake a pekne ich po ňom rozťahujeme.

Dobrá chuť!