

NajPečenie



Malinový cheesecake

Jednoduchý chutný koláč , ktorý sa nepečie.
Malinový cheesecake zvládne podľa tohto foto
receptu naozaj každý.

Potrebuje:

cesto

60 g	maslo
60 g	Margarín
200 g	keksy
6-8 lyžica	mlieka

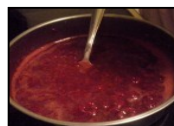
plnka

250 g	syr krémový (Lučina, Philadelphia...)
3 bal.	Mletá želatína
200 g	Sladká smotana na šľahanie
180 g	kyslá smotana
300 g	Zamrznuté maliny
1 ks	žĺtko
12 lyžica	kryštalový cukor
2 balíček	vanilkový cukor

Postup:



Pripravíme si formu priemer 27 cm.maslo necháme zmaknúť na izbovej teplote, dáme ho do misky a pridáme 200g zomletého/razdrveného keksa. K tomu pridáme 6-8 pl mlieka . Rukami zmes dobre spojíme a natlačíme do formy.. V sobitnej nádome rozpustíme 1,5 balíčka želatíny s trochou vody podľa návodu .

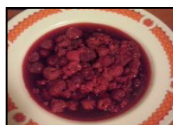


Kým želatína stojí, vymiešame nasledujúce prísady. Sladkú smotanu so 6 pl cukru a pridáme 2 vanilkové cukre. Krémový syr, kyslú smotanu a žĺtko pridávame za stáleho miešania mixérom.zohrejeme želatínu v hrnci, ale nesmie vriet' !
Stále miešame, kým sa

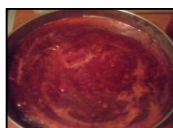
NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	15

nevytvorí hustá hmota. Tú pridáme k syrovej zmesi a dobre vymiešame mixérom.nalejeme do formy a necháme v chladničke 45 min odležať



K ovociu pridáme 6 pl cukru a zvyšok želatíny (1/2 balika) Zohrejeme, ale nesmie vriieť. Túto hmotu nalejeme na syr a necháme vychladnúť



Takto vychladnutú tortu dáme na pár hodín do chladničky.