

WORTH TO EAT...

Food blog

Nepečený borůvkový cheesecake

Potřebujeme: (na formu o průměru asi 18 cm)

- 115 g bebe dobré ráno kakaové
- 65 g másla
- 1 lžička vanilkové esence
- 4 lžíce medu
- 250 g plnotučného tvarohu
- 250 g smetanového sýru (lučina, philadelphia, palouček...)
- želatinový ztužovač za studena
- kůra z 1/2 limetky
- 200 g čerstvých/mražených borůvek + na ozdobu



Jak na to:

Nejprve si dáme do kastrůlku na nízký stupeň rozpustit máslo. Zatím co máslo taje, rozdrtíme sušenky najemno. Můžete použít sekáček na potraviny, ale pokud ho nemáte, stačí úplně obyčejný váleček na těsto. Sušenky nasypeme do igelitového sáčku, konec zavážeme a sušenky drtíme válečkem, dokud nejsou na prach. Sušenky smícháme s rozpuštěným máslem a celou směs nasypeme na dno dortové formy vyložené pečícím papírem a pořádně utlačíme. Borůvky pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na pyré, ve kterém rozmícháme jednu lžičku medu. Pyré rozdělíme na dvě části (jednu třetinu a dvě třetiny).

Tvaroh smícháme se sýrem, vanilkovou esencí, třemi lžícemi medu a hotovou směs zvážíme a rozdělíme dle váhy na tři stejné porce. Do jedné vmícháme nastrouhanou kůru z poloviny limetky a jednu čajovou lžičku borůvkového pyré, do druhé přidáme třetinu borůvkového pyré a do třetí dvě třetiny pyré. Takže nám vzniknou tři odstíny fialové :-). K takto připraveným směsím rozdělíme želatinový ztužovač za studena, který připravíme podle návodu (prášek rozmícháme ve 100 ml vlažné vody a mícháme asi půl minuty). Do želatiny hned přidáme jednu dvě lžíce tvarohové směsi a rozmícháme je v želatině. Takto připravenou želatinu pak nalijeme rovnoměrně do všech tří mističek a důkladně rozmícháme. Do dortové formy nalijeme postupně všechny tři vrstvy. Pokud chceme, aby se nám barvy nesmísily, nalijeme na dno nejdříve nejsvětější vrstvu a dáme na 15-30 minut do ledničky. Když alespoň mírně zatuhne, přidáme opatrně po lžících prostřední barvu a opět necháme před poslední vrstvou zatuhnout v ledničce. Cheesecake necháme ideálně přes noc ztuhnout v ledničce a podáváme ozdobený čerstvými borůvkami.

Dobrou chuť ♥