

WORTH TO EAT...

Food blog

Cheesecake s burákovým máslem

Potřebujeme: na formu o průměru asi 20 cm

- 100 g kakaových Bebe sušenek se sníženým obsahem cukru
- 35 g másla
- 400 g lučiny
- 2 vejce
- 190 ml zakysané smetany
- 190 g jemného arašidového másla
- 3 polévkové lžíce medu
- 2 lžičky vanilkového extraktu

na ozdobu:

- banány
- nesolené arašídý
- případně čokoláda ;-)



Jak na to:

Nejprve 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.

V míse metličkami promícháme všechny přísady na těsto (lučinu, zakysanou smetanu, vejce, arašidové máslo, vanilkové aroma a med. Vzniklý krém nalijeme do dortové formy a povrch uhladíme.

Pokud chcete, aby se Vám cheesecake krásně povedl a byl vláčný, před pečením dejte na dno trouby pekáček nebo hrnec s vodou ;-). Cheesecake vložíme do trouby rozehráté na 220°C a pečeme po dobu 10 minut. Poté teplotu snížíme na 140 °C a pečeme ještě hodinu. Po dopečení, necháme troubu další hodinku zavřenou a poté teprve cheesecake vyndáme, jinak by nám popraskal.

Před podáváním cheesecake ozdobíme dle vlastní chuti. K arašidové chuti krásně ladí banány nebo čokoláda :-).

Dobrou chuť ♥