





Cheesecake so slivkovým lekvárom

Skvelý cheesecake s originálnou náplňou so slivkovým lekvárom a Premium Zlatým klasom Dr. Oetker. Ideálny na jesenné popoludnie.

asi 12 porcií  jednoduchá príprava  do 40 minút



Prísady::

Na cesto:

150 g múka hladká
soľ
50 g Holandské kakao Dr. Oetker
60 g cukor
125 g maslo zmäknuté

Na náplň:

200 g slivkový lekvár
250 g tvaroh polotučný
125 g mascarpone
200 g smotana kyslá
2 zarovnaná PL cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 balíček Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker
3 ks vajce

Na ozdobenie:

400 g smotana kyslá
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ručný šľahač
plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so soľou, kakaom a cukrom. Pridáme maslo a ručne vypracujeme dohladka. Zmes nanesieme na dno vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 7 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.

- 3 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme lekvár s tvarohom, mascarpone, kyslou smotanou, cukrom, vanilkovým cukrom a Zlatým klasom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Potom pridáme vajcia a ešte asi 1 minútu šľaháme dohladka. Náplň nanesieme na korpus a uhladíme. Formu položíme na plech s vyšším okrajom a do plechu nalejeme vodu tak, aby bola forma do polovice ponorená. Teplotu v rúre znížime. Vložíme do rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 150 °C
Teplovzdušná rúra: 130 °C
Doba pečenia: 60 minút





- 4 Rúru vypneme, pootvoríme dvierka a cheesecake necháme vo vyhriatej rúre ešte ďalších 60 minút.
- 5 Cheesecake necháme vychladnúť.
- 6 Na ozdobenie zmiešame kyslú smotanu s vanilkovým cukrom a vychladnutý cheesecake potrieme.

