



Jahodový proteínový cheesecake

Proteínový pudingový cheesecake s lahodnou kombináciou čerstvých jahôd s Tortovým želé Dr. Oetker.

asi 12 porcií    stredná obťažnosť  do 40 minút



- 1 Na prípravu korpusu v mise metličkou vymiešame tvaroh s jogurtom, kakaom, pudingovým práškom, cukrom a bielkami. Nanesieme do vymastenej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Potom teplotu v rúre znížime na 130 °C a pečieme ešte asi 35 minút.
- 3 Korpus necháme vychladnúť.

- 4 Na prípravu náplne uvaríme puding s mliekom a cukrom podľa návodu na obale a pridáme do neho dreň z vanilkového struku. Na korpus poukladáme pozdĺžne prekrojené banány, zalejeme horúcim pudingom, uhladíme a necháme vychladnúť.

- 5 Na ozdobenie očistíme jahody a nakrájané na plátky ich poukladáme na cheesecake. Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale a jahody zalejeme. Odložíme do chladničky stuhnúť.

Prísady::

Na korpus:

500 g tvaroh polotučný
300 g jogurt grécky biely
30 g Prírodné kakao Dr. Oetker (prosiaté)
1 balíček Proteín puding kakaový Dr. Oetker
100 g cukor
3 ks bielok

Na náplň:

2 balíčkov Proteín Puding vanilkový Dr. Oetker
600 ml mlieko
4 zarovnané PL cukor
1 Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker
1 ks banán (väčšie)

Na ozdobenie:

250 g jahody
1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 zarovnaná PL cukor

Okrem toho potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

