



Makový cheesecake

Makový cheesecake so Zlatým klasom Dr. Oetker pre každý deň.

asi 8 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Na korpus:

40 g mak mletý
70 g ovsené vločky
20 g proteín
30 g maslo ghee rozpustené
60 ml voda

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
2 ks vajce
2 PL cukor práškový

Na polevu:

200 g zmes lesného ovocia mrazená
30 ml voda
100 ml mlieko
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
2 PL cukor

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (Ø 20 cm)
ponorný mixér

- 1 Na prípravu korpusu v mise zmiešame mak s vločkami a proteínom. Pridáme maslo a vodu a ručne vypracujeme na zmes. Nanesieme ju do vymazanej formy a lyžicou pritlačíme k dnu. Vložíme do predhriatej rúry a predpečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme tvaroh s vajcami a cukrom šľahačom dohladka. Na predpečený korpus nanesieme náplň a uhladíme. Vložíme do rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 3 Koláč necháme vychladnúť.





- 4 Na polevu do kastrólika vložíme ovocie a zalejeme vodou. Krátko povaríme, odstavíme a potom ihneď pomocou ponorného mixéra rozmixujeme dohľadka. Do mlieka zamiešame Zlatý klas s cukrom. Nalejeme k ovociu a povaríme asi minútu do zhustnutia. Polevu nanesieme na náplň, uhladíme a necháme stuhnúť.

