



Ríbežľový cheesecake

Na ríbežľový cheesecake budete potrebovať (20 cm forma):

Na cesto: 300 maslových keksov, 165 g masla

Na ovocnú náplň a krém: 250 g červených ríbežlí, 120 g egrešov, 50 g práškového cukru, 10 g kukuričného škrobu, 140 ml vína Chardonnay

a 100 g plnotučného tvarohu, 70 g práškového cukru, 1 vajce, 250 g mascarpone, 200 ml šľahačkovej 33 % smotany, 30 g kukuričného škrobu, 1 lyžičku (čl) vanilkového extraktu

+ ovocie na finálne dozdobenie (ríbežle, egreše, atď.)

Rozmixované kekсы zmiešajte s rozpusteným maslom. Formu s priemerom 20 cm vysteľte papierom na pečenie, keksíkový základ rovnomerne rozotrite po celom dne formy a obvode formy.

Pripravte si ovocnú náplň. Do hrnca vložte ríbežle a egreše, pridajte práškový cukor, kukuričný škrob, zalejte bielym vínom a minútu povarte. Polovicu ovocnej náplne rozotrite na dno formy s keksíkovým základom. Druhú polovicu ovocia použijete po dopečení.

Pripravte si krémovú náplň. Do misy navážte tvaroh, práškový cukor, vajce, mascarpone, smotanu, kukuričný škrob a vanilkový extrakt. Spolu rozmixujte a nalejte do formy na ovocný základ. Formu po celom obvode (spodok a boky) obaľte alobalom a pečte pri teplote 180 stupňov. Po desiatich minútach stiahnite teplotu na 160 stupňov a pečte ďalších 50 minút.

Po vytiahnutí nechajte cheesecake vychladnúť. Keď je dostatočne vychladený na vrch cheesecaku nalejte zvyšnú ovocnú náplň a dajte minimálne na 2 hodiny do chladničky, ideálne cez noc. Pred podávaním ešte ríbežľový cheesecake dozdobte ovocím.