

NEPEČENÝ CHEESECAKE S PISTÁCIAMI



🕒 1h + chladenie

Nepečený cheesecake s pistáciami je ideálny letný dezert. Je osviežujúci, málo sladký, plný smotanovej a ovocnej chuti s chrumkavými orieškami. Tieto horúce dni určite nemáte ani najmenšie pomyslenie tráviť v kuchyni viac času než je nevyhnutné. A predpokladajme, že zapínať rúru kvôli dezertu sa vám tiež nechce. Preto sme pre vás pripravili jednoduchý, rýchly recept na chladený dezert bez pečenia. Nepečený cheesecake s pistáciami má vďaka tvarohu, šľahačke a minimu cukru osviežujúcu chuť. Pridali sme čerešne, ktorých sezóna u nás práve vrcholila a nezabudli sme ani na chrumkavú zložku - pistácie. Tento ľahký dezert si ale môžete pripraviť počas celého leta a ovocie meniť podľa ľubovôle resp. sezóny.

BUDETE POTREBOVAŤ:

160 g maslových keksov
BILLA Premiun Butter
Crisps
80 g rozpusteného masla
250 g hrudkovitého
tvarohu
250 g mascarpone
200 ml šľahačkovej
smotany
150 g bielej čokolády
50 g nesolených
pistácií Nice Bites
170 g vykôstkovaných
čerešní
50 g práškového cukru
kôru z 1 citrónu

A TAKTO NA TO:

1. Podrvené maslové sušienky zmiešajte s rozpusteným maslom. Tortovú formu s priemerom 20 cm vysteľte papierom na pečenie a sušienky rozložte rovnomerne po celom dne formy. Riadne ich utlačte.
2. V mise rozmixujte tvaroh, mascarpone a práškový cukor. Pridajte rozpustenú, vychladenú bielu čokoládu a stierkou premiešajte. V samostatnej mise vyšľahajte šľahačkovú smotanu a opatrne ju stierkou zapracujte do tvarohového krému. Pridajte nasekané pistácie, citrónovú kôru a opäť premiešajte. Na záver pridajte vykôstkované čerešne. Krém preložte do tortovej formy a rovnomerne ho rozotrite. Cheesecake s pistáciami nechajte v chladničke zchladnúť minimálne 6 hodín. Ideálne cez noc.
3. Dozdobte nasekanými pistáciami, čerešňami a kúskami maslových sušienok.