

Nepečený lotus cheesecake

Potrebuje

- - #Na korpus:
- - 250 g sušienok Lotus Biscoff
- - 120 g rozpusteného masla
- - #Na cheesecake krém:
- - 3 x Karička Čerstvý syr Natur
- - 80 g práškoveho cukru
- - 1 ČL vanilkového extraktu
- - 250 ml studenej smotany na šľahanie (33 %)
- - 170 g nátierky Lotus
- - 50 g sušienok Lotus
- - #Na topping:
- - 120 g nátierky Lotus
- - podrvené sušienky Lotus na ozdobenie

Postup

1. Sušienky na korpus rozmixujeme, zmiešame s roztopeným maslom a natlačíme na dno formy (s priemerom 20 cm) aj po okrajoch do výšky 5 cm. Dáme do chladničky aspoň na 30 minút.
2. Karička Čerstvý syr Natur vyšľaháme s práškovým cukrom a vanilkovým extraktom a primiešame nátierku Lotus.
3. Smotanu vyšľaháme dotuha a jemne vmiešame do krému.
4. Na zachladený korpus nanesieme polovicu krému a rovnomerne uhladíme.
5. Na krém nasypeme podrvené sušienky Lotus a jemne ich pritlačíme, aby sa spojili s krémom.
6. Navrch rozotrieme zvyšok krému a povrch uhladíme.
7. Cheesecake dáme minimálne na 6 hodín do chladničky, ideálne cez noc.
8. Pred podávaním ho potrieme roztopenou nátierkou Lotus a po okrajoch posypeme podrvenými sušienkami.

Tip: Zo zvyšného krému môžeme spraviť rýchly dezert – zmiešame ho s podrvenými sušienkami Lotus a nátierkou Lotus, podávame v pohárikoch.

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

čas:

porcie: