

PEČENÝ CHEESECAKE

SUROVINY (forma o Ø cca 18 cm)

Základ:

70 g celozrnných sušenek
40 g jemných ovesných vloček
40 g změkklého másla

Náplň:

250 g Philadelphia light
250 g nízkotučného tvarohu
100 g polotučného tvarohu
40 g březového cukru (xyli-
tolu)
2 vejce
1 lžička vanilkového extraktu

50 g hořké čokolády

Troubu předehřejte na 160 °C.

Dortovou formu vyložte pečicím papírem.

*Sušenky nadržte v mixéru, přidejte k nim vločky a změk-
lé máslo nakrájené na menší kostičky. Rukama vypracuj-
te hmotu, kterou umačkejte na dno formy. Dejte péct na
10 minut a poté nechte korpus vychladnout.*

*V míse prošlehejte vejce, tvaroh, Philadelphii, březový
cukr a vanilkový extrakt. Umíchaný krém nalijte na před-
pečený korpus.*

Naspod trouby dejte pekáček s horkou vodou.

*Cheesecake vložte do trouby a pečte 50–60 minut. Během
pečení troubu neotvírejte.*

*Po vychladnutí na pokojovou teplotu dejte cheesecake
chladit ještě do lednice přes noc.*

*Čokoládu si rozehejte ve vodní lázni a dozdobte s ní ho-
tový cheesecake.*

Nakrájejte jej na 12 kousků a podávejte s ovocem.

Nutriční hodnoty na 2 kusy:

315 kcal 14 g bílkovin 19 g sacharidů 18 g tuků 2 g vlákniny

