



Citrónovo-čučoriedkový cheesecake

Na citrónovo – čučoriedkový cheesecake budete potrebovať:

Na cesto: 2 žĺtka, 20 g oleja, 20 g mlieka, štipku soli, 40 g preosiatej hladkej múky, 2 bielka, 1 lyžičku citrónovej šťavy, 40 g kryštálového cukru

Citrónový krém: kôra z 2 citrónov v bio kvalite, 100 ml citrónovej šťavy, 90 g kryštálového cukru, 2 celé vajcia, 3 plátky, želatíny, 250 g syru Philadelphia

Čučoriedkový krém: 170 g lesných čučoriedok (mrazené), 80 g kryštálového cukru, kôru a šťavu z ½ citróna v bio kvalite, 3 plátky želatíny, 250 g mascarpone izbovej teploty, 160 ml 33% smotany, 60 g práškového cukru, 125 g čerstvých čučoriedok na dozdobenie, snehové pusinky

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto. Do misky vložte dva žĺtka, mlieko, olej, soľ a ručne ich metličkou premiešajte, aby sa všetky suroviny spojili. Pridajte preosiatu múku, opäť metličkou miešajte asi 2 minúty. Bielka vyšľahajte spolu s citrónovou šťavou a cukrom do hustej peny, po častiach ju pridávajte k žĺtkovej zmesi a metličkou rýchlo zapracujte. Riedke cesto prelejte do formy s priemerom 20 cm, ktorej dno ste vystlali papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov 15 až 20 minút. Po vytiahnutí z rúry cesto z formy nevytáhujte, nechajte ho vo forme vychladnúť. Cesto hánkami prstov po okrajoch zarovnajte.

Medzi tým pripravte citrónový krém. Plátky želatíny namočte do studenej vody. V hrnci za stáleho miešania privedte k varu citrónovú šťavu, kôru, cukor a vajcia. Pridajte vyžmýkanú želatínu, premiešajte aby sa rozpustila a prepasírujte cez sito. Pridajte syr philadelphia, mixérom prešľahajte a prelejte do formy s cestom. Formu zľahka oklepte o pracovnú dosku, aby sa vrstva rovnomerne zarovnala. Nechajte chladieť minimálne 1 hodinu.

Čučoriedkový krém pripravíte podobne. Želatínu namočte do studenej vody. Čučoriedky s cukrom, citrónovou kôrou a šťavou povarte 5 minút, občas premiešajte. V samostatnej miske ručným mixérom mixujte mascarpone so smotanou a práškovým cukrom. Do uvarených čučoriedok pridajte vyžmýkanú želatínu, premiešajte a cez sito riadne prepasírujte. Krém z mascarpone po lyžiciach pridávajte do ešte horúcich čučoriedok, mixujte, aby sa všetko dobre spojilo. Pracujte rýchlo, aby bol krém stále riedky a dobre sa zarovnával vo forme. Prelejte čučoriedkovú vrstvu do vychladenej formy, trochu ňou poklepte, aby sa zarovnala. Nechajte v chladničke 4 hodiny, alebo cez noc. Prejdite horúcim nožom po celom obvode tortovej formy. Formu tak veľmi ľahko odoberiete a cheesecake bude po obvode hladký. Na záver dozdobte čerstvými čučoriedkami a snehovými pusinkami.