



Arašidový cheesecake

Na arašidový cheesecake budete potrebovať:

2 žĺtka, 20 g oleja, 20 g mlieka, 20 g hladkej múky, štipku soli, 20 g holandského kakaa, 2 bielka, 40 g kryštálového cukru, 2 celé vajcia, 100 g práškového cukru, 500 g mascarpone, 100 ml smotany 33%, 450 g arašidového masla

Na dozdobenie: čokoláda, nasekané nesolené arašidy

Na prípravu použijete tortovú formu s priemerom 20 cm. Najprv pripravte cesto. V jednej miske zmiešajte žĺtka, olej a mlieko. Pridajte preosiatu múku so soľou a kakaom a premiešajte. Na záver do cesta primiešajte vyšľahané bielka. Cesto prelejte do formy vyloženej papierom na pečenie a pečte pri teplote 180 stupňov približne 15 minút. Po vytiahnutí z rúry cesto z formy nevyberajte.

Kým sa cesto peče, pripravte arašidový krém. V mise vyšľahajte vajcia s práškovým cukrom, pridajte mascarpone, smotanu a na záver arašidové maslo. Všetko dobre premiešajte, aby sa jednotlivé prísady spojili. Krém prelejte do formy s cestom a pečte v teplotovzdušnej rúre pri teplote 135 stupňov približne hodinu. Pri pečení môžete použiť vodný kúpeľ, čo zabezpečí že cheesecake po vytiahnutí nepopraská. V takom prípade si nachystajte vyšší plech, vložte doň alobalom obalenú formu s koláčom a zalejte viacou vodou. Pečte približne hodinu.

Po vytiahnutí nechajte cheesecake 2 hodiny odpočívať pri izbovej teplote a potom ho na 1 hodinu zchladte. Cheesecake vytiahnite z formy, dozdobte roztopenou čokoládou a nasekanými arašidmi.