



MALÝ TVAROHOVÝ CHEESECAKE

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na tvarohový mini cheesecake budete potrebovať (2ks):

50 g sušienok, 20 g masla, 250 g jemného tvarohu, 100 g krupicového cukru, 1 lyžicu kukuričného škrobu, 1 celé vajce, 1 žltok, 1 ½ lyžičky citrónovej šťavy, 1 lyžičku vanilkového extraktu, štipku soli

hrst mrazených čučoriedok, 2 lyžice kryštálového cukru

A TAKTO NA TO:

Rozdrvte, alebo rozmixujte sušienky. Zmiešajte ich s rozpusteným maslom, zmes lyžicou utlačte na dno formičiek. Pokojne použite formu na muffinky, ja som použila formičky s priemerom 8 cm bez dna.

Rúru predhrejte na 150 stupňov. Vo väčšej mise do hladka rozmixujte tvaroh, cukor a škrob. Postupne pridávajte vajce, žltok, extrak a soľ. Zmes poriadne premiešajte a rozdeľte na rovnaké časti, ktorými naplníte už pripravené formičky.

V malom hrnci na nízkej teplote povarte čučoriedky s cukrom približne 5 - 10 minút tak, aby mali sirupovú konzistenciu. Nechajte trochu ochladiť a v malom množstve naneste na tvarohový krém do formičiek. Špajlou rozotrite a pečte približne 35 - 40 minút. Ak však použijete formu na muffiny, dĺžka pečenia sa skrátí na asi 22 - 25 minút.

