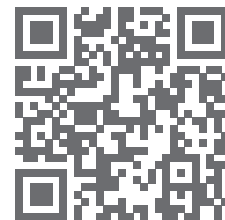


MALINOVÝ CHEESECAKE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na malinový cheesecake budete potrebovať (priemer 20cm):

135 g masla, 135 g trstinového cukru, 27 g kakaa, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 2 vajcia, 70 g hladkej múky, 1 lyžicu kukuričného škrobu, 300 g čerstvých malín (môžu byť aj mrazené), 35 g cukru, 25 ml vody, 135 g mascarpone, 135 ml 33% smotany, 2 lyžice nechutenej želatíny, čerstvé maliny na ozdobu

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 160 stupňov. V hrnci s hrubším dnom roztopte maslo a pridajte kakao. Vareškou miešajte dokým sa neprepoja. Pridajte cukor a premiešajte. Odstavte hrniec z tepla, chvíľu počkajte kým zmes trochu ochladne a pridajte jedno vajce. Okamžite šľahajte ručným mixérom, pridajte aj druhé vajce a vanilkový extrakt. Keď sú všetky suroviny úplne prepojené, pridajte preosiatu múku a kukuričný škrob a stierkou zľahka premiešajte. Cesto prelejte do maslom vymasteného a pomúčeného okrúhleho plechu s priemerom 20 cm. Pečte približne 20 – 25 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vychladnúť vo forme, nevyberajte ho.

Maliny, vodu a cukor vložte do hrnca a nechajte za občasného miešania vrieť asi 10 minút. Odstavte, poriadne rozmixujte vo vysoko výkonnom mixéri a nechajte trochu ochladnúť pri izbovej teplote. Dve lyžice želatíny zmiešajte so 4 lyžicami studenej vody a nechajte 10 minút odstáť. Vo väčšej mise rozmixujte mascarpone s vychladnutou malinovou penou. Ich teplota by mala byť približne rovnaká, aby sa krém nezrazil. Želatínu rozpustite na miernom ohni. Postupne do nej pridajte pár lyžičiek krému a premiešajte. Nalejte želatínovú zmes do misy s krémom a miešajte na nízkej rýchlosti. Samostatne vyšľahajte smotanu a jemne ju stierkou vmiešajte do malinového krému. Natrite krém do formy s cestom, riadne zarovnajte a nechajte v chladničke niekoľko hodín, najlepšie cez noc. Podávajte s čerstvými malinami.

