



Marhuľový cheesecake

Na prípravu marhuľového cheesecaku budete potrebovať (priemer 20 cm, 12 porcií):

150 g maslových sušienok, 82 g masla, 250 g plnotučného tvarohu,
80 g práškového cukru, 1 vajce, 200 g kyslej smotany,
500 g čerstvých marhúľ (neodkôstkované)
20 g kukuričného škrobu

Na prípravu marhuľovej polevy budete potrebovať:

3 marhule
1 vajce
1 polievkovú lyžicu kryštálového cukru
ovocie na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Marhuľový cheesecake pozostáva z troch častí. Keksíkového základu, marhuľovo – tvarohového krému a marhuľovej polevy. V mixéry rozmixujte maslové sušienky, zalejte ich roztopeným maslom a dobre premiešajte. Tortovú formu s priemerom 20 cm vysteľte papierom na pečenie a keksíkový základ rovnomerne rozotrite po celom obvode formy.

Marhuľovo – tvarohový krém pripravíte v jednej mise. Marhule odkôstkujte a rozmixujte ich na čo najmenejšie v kuchynskom robote s nástavcom nožov. Ručným mixérom vyšľahajte tvaroh s práškovým cukrom, pridajte vajce, kyslú smotanu a opäť mixujte. Na záver pridajte do tvarohovej zmesi marhuľové pyrú, kukuričný škrob a dobre premiešajte. Krém vylejte do tortovej formy, formu po obvode obalte alobalom (okrem vrchnej časti) a dajte piecť do rozohriatej rúry. Prvých 10 minút pečte pri teplote 180 stupňov, ďalších 40 až 45 minút pečte pri teplote 150 stupňov. Po upečení nechajte cheesecake vychladnúť.

Pripravte marhuľovú polevu. Marhule rozmixujte. Spolu s vajcom a kryštálovým cukrom varte vo vodnom kúpeli. Hotovú marhuľovú polevu prepasírujte a vylejte na upečený cheesecake. Nechajte v chladničke vychladnúť minimálne dve hodiny, prípadne cez noc. Pred podávaním ozdobte čerstvým ovocím.