



## Jablkový cheesecake

Na prípravu jablkového cheesecaku so slaným karamelom budete potrebovať (priemer 20 cm, 8 porcií):

2 žltka, 25 g slnečnicového oleja, 2 bielka, 60 g kryštálového cukru, 110 g na drobno rozmixovaných vlašských orechov, 1 čajová lyžička mletej škorice

Na krém budete potrebovať:

1 jablko plus na dozdobenie, 250 g jemného plnotučného tvarohu, 250 g mascarpone, 80 g práškového cukru, 35 g kukuričného škrobu, 2 čajové lyžičky mletej škorice, 2 vajcia, 160 g 33% šľahačky

Na slaný karamel budete potrebovať:

150 ml 33% šľahačky, 150 g kryštálového cukru, štipku hrubozrnnej morskej soli, 70 g masla

### A TAKTO NA TO:

Prípravte orechový korpus. Ručným mixérom vyšľahajte bielka s cukrom, potom žltka s olejom a spolu zmiešajte. Do zmesi pridajte namleté, alebo na drobno rozmixované orechy, mletú škoricu a vyšľahajte. Cesto prelejte do papiera vystlanej formy s priemerom 20 cm a pečte pri teplote 180 stupňov asi 20 minút. Ihneď po vytiahnutí z rúry cesto uprostred zrazte hánkami prstov, ale po okraji formy cesto nechajte vo výške ako sa upieklo. Prípravte krém. V mise rozmixujte tvaroh, mascarpone, práškový cukor, mletú škoricu, vajcia a primiešajte samostatne vyšľahanú smotanu.

Formu s korpusom riadne obaľte zo spodnej strany alobalom. Jablko nakrájajte na tenké plátky a poukladajte ich na zrazený korpus tak, aby neprečnievali vyššie ako cesto po okrajoch a zalejte krémom. Rúru rozohrejte na 180 stupňov. Formu s cheesecakom vložte do hlbšieho plechu, ten do polovice naplňte vriacou vodou a nechajte piecť 60 – 70 minút. V prípade potreby znížte teplotu rúry po 40 minútach na 160 stupňov. Po upečení vytiahnite formu z vodného kúpeľa, nechajte 1 hodinu odpočívať, vyberte cheesecake z formy a odložte na 2 hodiny do chladničky, najlepšie cez noc.

Prípravte slaný karamel. Cukor roztopte na panvici, kým nemá jantárovú farbu. Zalejte ho horúcou smotanou so soľou a povarte asi 3 minúty, kým sa všetok cukor nerozpustí. Na záver odstavte, pridajte maslo, dobre premiešajte a preceďte cez sito. Karamel nechajte chladnúť pri izbovej teplote. Jablkový cheesecake polejte slaným karamelom, nakrájajte, dozdobte plátkami jablák a podávajte.