



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Tvarohovo-čučoriedkový cheesecake v pohári

Budete potrebovať (3 porcie po 150 ml):

50 g maslových sušienok
30 g masla
180 g tvarohu
100 g kyslej smotany
100 ml smotany na šľahanie
15 g vanilkového cukru
40 g práškového cukru
citrónovú šťavu (podľa chuti)

80 g mrazených čučoriedok
20 g vanilkového cukru
1 polievkovú lyžicu vody
1 čajovú lyžičku kukuričného škrobu
citrónovú šťavu (podľa chuti)

hrst' čerstvých čučoriedok
lístky mäty

A takto na to:

Maslové sušienky rozmixujte nadrobno, zalejte roztopeným maslom, dobre premiešajte a naplňte nimi dno pohárov. Mrazené čučoriedky spolu s vanilkovým cukrom, vodou a citrónovou šťavou varte pár minút, tesne pred koncom pridajte kukuričný škrob a dobre rozmiešajte. Odstavte a nechajte vychladnúť.

Medzitým pripravte tvarohový krém. V mise rozmixujte tvaroh s kyslou smotanou, šľahačkou, vanilkovým, práškovým cukrom a citrónovou šťavou. Krémom pomocou vrecúška s hladkou zdobiacou špičkou naplňte poháre. Navrch pridajte vychladnuté čučoriedky, dozdobte čerstvými čučoriedkami a lístkami čerstvej mäty.