

NEY YORK CHEESECAKE



New york cheesecake je jedným z najpopulárnejších cheesecakov vôbec. Typická je pre neho lahodná krémová chuť smotanového syra mascarpone, vanilky a citrónu. Ide o pečenú verziu cheesecaku, ktorej základ tvorí keksový korpus a pomaly pečený smotanový krém. Kúšť je v spôsobe pečenia. Aby koláč v rúre nepopraskal alebo po vytiahnutí z rúry prudko neklesol, je potrebné mu počas pečenia zabezpečiť v rúre dostatočnú vlhkosť. Práve na to slúži horúci vodný kúpeľ, v ktorom sa New York cheesecake pomaly pečie. Následné zachladenie po upečení je priam nutnosťou. Preto je ideálne upiecť ho deň dopredu a na noc vložiť do chladničky.

BUDETE POTREBOVAŤ:

230 g maslových keksov
160 g masla

500 g mascarpone
250 g tvarohu
200 g kyslej smotany
70 g vanilkového cukru
150 g kryštálového cukru
15 g kukuričného škrobu
5 vajec
2 čajové lyžičky
vanilkového extraktu
šťavu zo 1/4 citrónu

A TAKTO NA TO:

1. Sušenky rozmixujte, zalejte ich rozpusteným maslom a riadne premiešajte. Keksy presypte do formy vystlanej papierom na pečenie a riadne ich utlačte.
2. V mise vyšľahajte všetky suroviny, prelejte do formy s keksovým základom a formu obaľte alobalom. Rúru predhejte na 160 stupňov. Cheesecake vložte do veľkého pekáča a nalejte doň vriacu vodu do výšky asi 2,5 cm. Tento vodný kúpeľ zabezpečí rovnomerné pečenie a zabráni praskaniu. Pečte 1 hodinu a po odstavení rúry nechajte cheesecake v jemne pootvorenej rúre ďalšiu pol hodinu chladnúť.
3. Odstráňte alobal z formy a vložte cheesecake na 8 hodín, pokojne cez noc, do chladničky.

