

Cheescake s krémovou nátierkou

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Keksíky rozdrvíme a zalejeme roztopeným kokosovým olejom alebo maslom. Premiešame a dáme do tortovej formy, pozatláčame, kraje vyvýšime. Pečieme v rúre 5 minút na 160°C. Do hrnca dáme smotanu, agar/želatínu a vanilkový cukor. Varíme na miernom ohni, necháme 2 minúty prevrieť. Odstavíme a pridáme nalámanú čokoládu. Miešame, kým sa čokoláda nerozpustí. Necháme jemne vychladnúť, do teplej zmesi ručným šľahačom zamiešame krémovú nátierku. Na vychladnutý korpus dáme plnku a vložíme do chladničky tuhnúť na 4 hodiny.

Ingrediencie

- **Bio kokosová smotana bezlepková 500 g** - 350 g
- **Madlenky bezgluténové maslové pečivo 240 g** - 300 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 360 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 5 g
- **LUNTER Tofu Krémová nátierka naturálna 140 g** - 520 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

