

Bezlepkový cheesecake

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sušienky dáme do plastového vrecúška, uzavrieme a pomocou valčeka ich rozdrobíme na strúhanku. Potom zmiešame so zmäknutým maslom a pomocou obrátenej strany lyžice sušienky natlačíme na dno aj po okrajoch (asi do výšky 1,5 – 2 cm) tortovej formy s priemerom 20 cm.

Tvaroh, vajce, cukor (150 g), vanilku, šťavu a kôru z citróna a škrob zmiešame, nalejeme na sušienkové dno a dáme piecť.

Rúru predhrejeme na 160 °C a pečieme asi 45 minút, kým nie je povrch koláča na dotyk pružný a pevný.

Po dopečení necháme cheesecake vychladnúť a pred podávaním ho polejeme ovocnou šťavou. Rozvaríme a precedíme hrst malín s trochou cukru a škoricou. Ozdobíme malinami.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **MARIELA - bezgluténové čajové keksy 140 g** - 280 g
- **Citróny** - 50 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 145 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 15 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Rezistentný škrob** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

