

Vianočný cheesecake s perníkovým korením

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Čajové keksy rozmixujeme v sekacom mixéri. Rukami ho zmiešame so zmäknutým maslom a kakaom (2 PL) a vypracujeme cesto. Okrúhlu tortovú formu (ø 24 cm) vyložíme papierom na pečenie. Cesto natlačíme na dno formy a vytvarujeme aj cca 3 cm okraje. Pečieme v rúre 10-12 minút pri 180 °C, kým sa vytvorí krusta a následne necháme vychladnúť. Šľahacím mixérom pri nízkych otáčkach vyšľaháme do hladka mascarpone, 3 vajcia, med (5 PL) a perníkové korenie (1 ČL). Keď máme hladký krém, nalejeme ho do pripravenej formy. Pečieme vo vyhriatej rúre na 150 °C cca 60 minút. Hotový cheesecake má byť pevný pri krajoch a v strede polotuhý. Cheesecake vyberieme z formy až keď úplne vychladne, aby plnka nevytiekla. Pred podávaním koláč ľahko prelejeme medom a ľubovoľne ozdobíme, napríklad figami a nasekanými lieskovými orieškami.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **MARIELA - bezgluténové čajové keksy 140 g** - 180 g
- **Med včelí kvetový** - 60 g
- **Lieskové orechy** - 10 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 100 g
- **Korenie do perníka** - 5 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 750 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

