

Vianočný mandarínkový cheesecake

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Dno 23 cm formy s odnímateľným dnom vyložíme papierom na pečenie. Do plastového vrečka na potraviny vložíme sušienky a/alebo piškóty a pomocou valčeka ich rozdrvíme. Rozdrvenú zmes preložíme do misky a zalejeme rozpusteným maslom. Dôkladne premiešame, kým sú rozdrvené sušienky úplne pokryté maslom. Zmes vyklopíme do predpripravenej formy a pevne pritlačíme na dno, aby sa vytvorila rovnomerná vrstva. Zachladíme v chladničke po dobu 1 hodiny, aby zmes vo forme stuhla. Na krémovú náplň: Do hrnca vložíme 2 plechovky mandarínok (600 g) aj s tekutinou a pridáme badián (1 hviezdu), cukor (75 g) a perníkové korenie (1 ČL). Varíme na silnom ohni, kým sa množstvo tekutiny nezredukuje na polovicu a mandarínky sa nezačnú rozpadávať. Vyberieme badián a rozmixujeme tyčovým mixérom do hladka. Keď je hmota hladká, pridáme želatínu (12 g) a znova rozmixujeme. Odstavíme, aby sa zmes ochladila na 25 °C až 35 °C. Kým sa mandarínkové pyrė ochladzuje, vyšľaháme v miske smotanú, až kým sa na nej nevytvoria jemné vrcholy. V samostatnej miske vyšľaháme biely jogurt a smotanový syr do hladka. Potom do jogurtovej zmesi pridáme vychladnutú zmes s mandarínkami a opäť vyšľaháme do hladka. Nakoniec pridávame vyšľahanú smotanu po tretinách, až kým sa celok úplne nezmieša. Výsledok nalejeme na vychladnutý sušienkový základ a necháme v chladničke aspoň 1 hodinu, kým celok nestuhne.

Na vrchné želé: Dve plechovky mandarínok (600 g) a ich tekutinu vložíme do hrnca spolu s cukrom (100 g). Varíme na silnom ohni, až kým sa množstvo tekutiny nezredukuje na polovicu a mandarínky sa nezačnú rozpadávať. Odstavíme z ohňa a rozmixujeme tyčovým mixérom do hladka. Pridáme želatínu (12 g) a znova rozmixujeme. Necháme vychladnúť na 25 °C až 35 °C. Po vychladnutí nalejeme na pripravený koláč, ktorý sa chladil v chladničke. Po vyliatí cheesecake dáme znova do chladničky na približne ďalšiu hodinu, aby želé stuhlo.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 200 g
- **Cukor múčka** - 75 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Badián** - 0.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 85 g
- **Korenie do perníka** - 6 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 24 g
- **Gullón Digestive - Bezgluténové sušienky 150 g** - 300 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 100 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 300 g
- **Mandarínky v sladkom náleve 312 g** - 1200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

