

Jablkovo - škoricový cheesecake

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sušienky rozdrvíme najemno. Roztopené maslo (75 g) zmiešame so sušienkovou múčkou a vysypeme do tortovej formy. Lyžicou alebo prstami zarovnáme povrch. Dáme piecť na 5 minút do rúry vyhriatej na 150 stupňov. Všetky ingrediencie na náplň rozmixujeme v miske (3x balenie tofu, 2 lyžičky mletej škorice, ½ hrnčeka (hnedého) cukru, 150 ml (sójového) nápoja, 1-2 lyžice (špaldovej) múky). Na upečený sušienkový základ nalejeme cheesecakeovú náplň. Pečieme cca 40-50 minút pri 150 stupňoch. Medzitým ako sa cheesecake peče, nakrájame jabĺčka (3 ks) na tenšie plátky. Na panvici rozpustíme maslo (30 g) s cukrom (5 PL). Následne vhodíme jablká, ktoré pokvapkáme citrónovou šťavou (šťava z polovice citróna) a posypeme škoricou (1 ČL). Restujeme na miernom ohni, dokým sa jablká neobalia omáčkou. Na upečený cheesecake poukladáme jablká, ktoré prelejeme zvyšnou omáčkou a necháme úplne vychladnúť.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Citróny** - 25 g
- **Jablká červená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Škorica mletá** - 20 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 15 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 105 g
- **Gullón María - Bezgluténové sušienky 380 g** - 175 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 540 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

