



# Cheesecake s jahodami

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Asi 2/3 těsta nanese na dno vymazané a moukou vyspané formy a vidličkou na několika místech propícháme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Korpus necháme zchladnout. Poté ze zbytku těsta vytvoříme váleček, kterým vyložíme vnitřní strany korpusu a přitlačíme tak, aby nám vznikl asi 3 cm vysoký okraj.

- 3 Na náplň v míse metličkou vymícháme tvaroh s jogurtem, cukrem, vanilkovým cukrem, vejci a pudingovým práškem dohladka. Náplň nanese do formy na těsto a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 4 Koláč necháme vychladnout.

## Přísady::

### Na korpus:

200 g hladká mouka  
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
75 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
sůl  
1 ks vejce  
90 g máslo změkklé

### Na náplň:

500 g tvaroh polotučný  
250 g bílý jogurt  
100 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
4 ks vejce  
1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka

### Na obložení a politi:

400 g jahody  
50 g moučkový cukr  
1 PL máta nasekaná  
1 PL citrónová šťáva  
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 ml voda nebo jablečná šťáva  
2 zarovnané PL cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)





- 5 Na ozdobení jahody nakrájíme na malé kousky a vložíme do mísy. Přidáme cukr, mátu a citrónovou šťávu a zamícháme. Stejněměrně nanese na povrch náplně. Dort-želé připravíme s vodou nebo jablečnou šťávou a cukrem podle návodu na obale a nalijeme na jahody. Uložíme do chladničky zatuhnout.

Tip:

- Pro rychlou variantu můžeme připravit Cheesecake Dr. Oetker a přidat pouze jahodovou vrstvu s Dort-želé.

