

Citrónový cheesecake s pusinkami

12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu krému vložíme do kastrůlku citrónovou kůru, levanduli, cukr a sůl. Přilijeme citrónovou šťávu a přivedeme do varu a krátce povaříme. V míse vyšleháme vejce elektrickým ručním šlehačem dopěny a postupně přilíváme svařenou směs. Přidáme máslo a vyšleháme dohladka. Krém přecedíme a po zchladnutí uložíme do chladničky asi na 3 hodiny a nejlépe však do druhého dne.
- 2 Na přípravu těsta sušenky rozdrtíme pomocí válečku a v míse je smícháme s máslem. Těsto nanese na dno a strany vymazané formy a přitiskneme. Uložíme asi na 20 minut do chladničky.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme sýr se smetanou, cukrem, vanilkovým cukrem, pudingovým práškem, pastou, vejci a krémem z chladničky a důkladně vymícháme dohladka. Náplň nalijeme do formy na těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: 50 minut

- 4 Cheesecake necháme důkladně vychladnout.

Přísady::

Na citrónový krém:

citrónová kůra z 1 chemicky
neošetřeného citrónu
1 zarovnaná KL levandule sušená
(nemusí být)
200 g cukr
sůl
150 ml citrónová šťáva
2 ks vejce
60 g máslo změkklé

Na korpus:

200 g máslové sušenky
150 g máslo rozpuštěné

Na náplň:

450 g smetanový sýr
300 g zakysaná smetana
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balení Dr. Oetker Puding příchuť
Vanilka
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
4 ks vejce

Na ozdobení:

120 g cukr
30 ml voda
2 ks bílek

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s fezanou trubičkou
flambovací pistole



- 5 Na ozdobu v kastrůlku svaříme cukr s vodou na sirup. V míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Sirup přilíváme za stálého šlehání do sněhu. Sněhem naplníme cukrářský sáček a na povrch cheesecaku vytvoříme pusinky. Pomocí flambovací pistole pusinky ožehneme, aby získali nahnědlou barvu.

