



Jahodový proteinový cheesecake

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na korpus:

500 g tvaroh polotučný
300 g řecký bílý jogurt
30 g Přírodní kakao Dr. Oetker
1 balíček Protein puding kakaový Dr. Oetker
100 g cukr
3 ks bílek

Na náplň:

2 balíčky Protein puding vanilkový Dr. Oetker
600 ml mléko polotučné
4 zarovnaná PL cukr
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
3 ks banán (větší)

Na ozdobení:

250 g jahody
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 zarovnaná PL cukr

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na přípravu korpusu v míse metličkou vymícháme tvaroh s jogurtem, kakaem, pudingovým práškem, cukrem a bílky. Naneseme do vymazané formy a uhladíme. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut
- 2 Poté teplotu v troubě snížíme na 130 °C a ještě pečeme asi 35 minut.
- 3 Korpus necháme zchladnout.
- 4 Na přípravu náplně uvaříme puding s mlékem a cukrem podle návodu na obale a přidáme do něj dřeň z vanilkového lusku. Na korpus naneseme podélně rozříznuté banán, zalejeme horkým pudingem, uhladíme a necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobení očistíme jahody a nakrájené na plátky je naneseme na povrch cheesecaku. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a jahody zalejeme. Uložíme do chladničky ztuhnout.

