



# Pudingový cheesecake „Zebra“

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 vysypané formy a vidličkou na několika místech propícháme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: 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 se zakysanou smetanou, cukrem a vejci dohladka. Směs rozdělíme na polovinu a do každé vmícháme pudink. Do středu opatrně střídavě lejeme těsto na sebe tak, aby vznikl vzor zebry. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

## 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  
75 g máslo změkklé

### Na náplň:

500 g tvaroh polotučný  
200 g zakysaná smetana  
150 g cukr  
4 ks vejce  
1 balení Dr. Oetker Puding příchutí Vanilka  
1 balení Dr. Oetker Puding příchutí Čokoláda

### Na ozdobení:

250 g maliny čerstvé  
250 g ostružiny čerstvé  
250 ml voda  
2 zarovnaná PL cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)





- 4 Koláč necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobení omyjeme maliny a ostružiny a stejnoměrně je naneseeme na povrch náplně.

