



Zlatý dýňový cheesecake

asi 8 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme mouku s cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme dohladka. Těsto nanese na dno a okraje vymazané a moukou vysypané formy a vidličkou na několika místech propícháme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Na náplň v míse metličkou vymícháme pyré se sýrem, cukrem, vejcem, bílkem, moukou, kypřicím práškem a skořicí dohladka. Náplň nanese na předpečený korpus a uhladíme.
- 3 Na ozdobu uvaříme Zlatý klas s mlékem, cukrem, vanilkovou pastou a žloutkem podle návodu na obale. Uvařený Zlatý klas nalijeme na náplň a pomocí vidličky vytvoříme mramorování. Vložíme do trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Koláč necháme vychladnout.

Přísady::

Na korpus:

125 g hladká mouka
40 g cukr třtinový
75 g máslo změkklé

Na náplň:

200 g dýňové pyré
150 g smetanový sýr
50 g moučkový cukr
1 ks vejce
1 ks bílek
15 g hladká mouka
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice mletá

Na ozdobení:

0,5 balení Zlatý klas Dr. Oetker
350 ml mléko polotučné
1 PL cukr
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 ks žloutek

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 23 cm)

