



CO BUDETE POTŘEBOVAT



Máslové sušenky (máslové Club, BeBe)
1 balíček



Máslo, 125 g



Termizovaný sýr, 250 g
(Mascarpone / Philadelphia / Lučina)



Tvaroh měkký, 250 g



Cukr krystal, 100 g



Smetana ke šlehání,
1/2 krabičky nebo malý kelímek



Ovoce (rybíz, jahody, maliny, třešně, kiwi apod.)



NEPEČENÝ CHEESECAKE

do 1 hodiny



Sušenky rozdrtíme a smícháme s rozpuštěným máslem, potom je napěchujeme na dno dortové formy.

Želatinu dáme rozpustit do vody. Sýr smícháme s měkkým tvarohem.

Do smetany přidáme cukr a šleháme, přidáme sýr s tvarohem a pokračujeme ve šlehání.

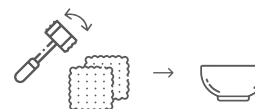
Směs dáme na rozdrcené sušenky a dáme ztuhnout do ledničky. Povrch ozdobíme ovocem.

POSTUP



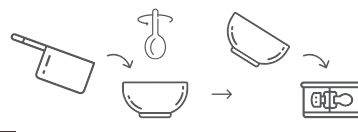
1.

Máslo dáme do malého hrnce a rozpustíme.



2.

Sušenky rozdrtíme a dáme do mísy.



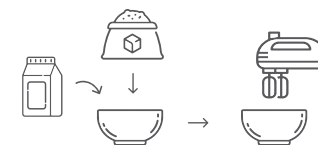
3.

Rozpuštěné máslo přidáme do mísy a zamícháme. Vzniklé těsto napěchujeme na dno dortové formy.



4.

Sýr smícháme s tvarohem.



5.

Smetanu nalijeme do mísy, přidáme cukr a šleháme.



6.

Přidáme sýr s tvarohem a dál šleháme.



7.

Krém přidáme do dortové formy. Dort ozdobíme ovocem.



8.

Nakonec dáme dort na min. 3 hodiny ztuhnout do lednice.