

Jogurtový medový cheesecake



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 25min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 6

5295 kalorií , **209 g** cukrů , **462 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/jogurtovy-medovy-cheesecake>

Příprava

Mandle opečeme nasucho v pánvi. Sušenky rozdrtíme (v mixéru nebo v hmoždíři) spolu s většinou mandlí. Smícháme s máslem a rozprostřeme na dno dortové formy a průměru 23 cm. Pečeme 10 minut na 160 °C dokřupava. Smícháme jogurt a mascarpone a poté i vejce. Vmícháme citrónovou a pomerančovou kůru a nakonec přidáme i med. Rozprostřeme na sušenkový základ, přikryjeme alobalem a pečeme ještě hodinu. Poté dopečeme 15 minut odkryté. Podáváme posypané zbylými mandlemi a pokapané medem nejlépe s čerstvým ovocem.

Tip k receptu

Já používám sušenky Digestive, jsou k dostání v Albertu mezi sušenkami a jsou celozrnné. Cheesecake vydrží v lednici 2 dny.



Ingredience

- 100 g Bebe sušenek
- 85 g mandlí
- 85 g másla
- 750 g Mascarpone
- 250 g včelího medu
- 250 g Řeckého jogurtu
- 2 vejce
- 1 citrón
- 1 pomeranč

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Návštěva, Dezert