

# Nepečený Cheesecake s jahodovou polevou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

**2642** kalorií , **15 g** cukrů , **169 g** tuků , **90 g** bílkovin

**Autor:** Peta S

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nepeceny-cheesecake-s-jahodovou-polevou>

## Příprava

Sušenky vložíme do sáčku a pomocí válečku/paličky je rozdrtíme. Vysypeme je do mísy a přilijeme rozehráté máslo. Směs smícháme dohromady a přemístíme do máslem vymazané dortové formy a rozprostřeme pomocí lžice, snažíme se sušenky upéchovat, pro lepší efekt ještě použijeme skleničku s plochým dnem a tou vrstvu ještě více natěsnáme(rozhodně to "neodflákněte", nebo se Vám bude dort rozpadat) a dáme chladit do lednice(můžeme dát i zapéct na 10min do trouby- korpus bude křupavější). Do mísy si dáme Lučinu a vmícháme do ní tvaroh, přidáme moučkový a vanilkový cukr. Za pomoci ručního šlehače do směsi postupně přidáváme smetanu ke šlehání. Vyndáme si formu se sušenkovým základem a nalijeme na ní mléčnou směs a opět uložíme do lednice, tentokrát na delší dobu(nejlépe přes noc). Polevu si připravíme tak, že si čerstvé nebo částečně rozmrzlé jahody(pár si jich nechte na ozdobu) dáme do mixéru a společně se lžicí vody a cukru rozmixujeme, propasírujeme přes sítko do hrnce a dáme vařit , aby nám poleva zhoustla(až se bude vařit sundejte pokličku), necháme ji lehce ochladit a nalijeme ji na dort(já ji liji ještě ve formě, protože nechávám

## Ingredience

- 150-200 g BEBE sušenek
- 100 g másla
- 70 g cukru moučky
- sáček vanilkového cukru
- 500 g tvarohu
- 200 g Lučiny
- 250 ml smetany ke šlehání
- 300 g jahod(klidně i mražených)
- lžice cukru krystal

## Kategorie

Svátek matek, Americká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert

polevu o něco řidčí a po odstranění formy se mi trochu rozteče po obvodu, což vypadá moc dobře). Dort uložte ještě aspoň na 30 minut opět do lednice. Na každý kousek ještě dáme kousek jahody.

### ▣ **Tip k receptu**

Množství sušenek zvolte podle chuti, typické americké cheesecakes mívají slabší vrstvu sušenek a vyšší vrstvu mléčné směsi (oproti receptu budete muset přidat tvaroh lučinu i šlehačku).

