

## Cheesecake v tartaletce s malinovým želé (6 ks)

### Tartaletky pečené v ráfcích (11-12 ks):

- 250 g hladké mouky
- 150 g studeného másla
- 75 g moučkového cukru
- 50 g [mandlové mouky](#)
- 40 g vajec
- citronová kůra
- sůl

Tartaletky si připravte podle [receptu v tomto příspěvku](#). Můžete si je upéct i několik dní předem a uchovat v uzavřené dóze při pokojové teplotě. Pro tento recept budete potřebovat jen šest kousků, klidně si je upečte z celé dávky a nevyužité tartaletky dejte zamrazit.

### Sýrová náplň:

- 200 g sýra typu Philadelphia
- 50 g cukru krupice
- 1 vejce
- 50 g zakysané smetany
- citronová kůra
- vanilková pasta, extrakt

Sýr dobře promíchejte s cukrem, následně přidejte vejce, zakysanou smetanu a citronovou kůru s vanilkou. Směs by měla být hladká. Rozdělte do předpečených tartaletek a dejte péct zhruba na 18-20 minut, až náplň lehce zpevní. Nechte vychladnout na plechu, pak opatrně přendejte na tácek a dejte vychladit do lednice.

### Malinové želé:

- 135 g malinového pyré
- 20 g cukru krupice
- 2 g agaru

Pyré dejte do menšího rendlíku a nahřejte na ca. 40-45 stupňů. Agar smíchejte s cukrem a vmíchejte za stálého míchání do nahřátého pyré. Přiveďte k varu, pak odstavte a nalijte do silikonových formiček ve tvaru polokoule (průměr 40-45 mm). Po ztuhnutí opatrně vyloupněte z formy a položte na střed tartaletky. Pozor, agar není mrazitelný, chladit pouze v lednici.

### **Smetanový krém:**

- 100 g creme fraiche nebo sýra Philadelphia
- 80-100 g smetany ke šlehání 33%
- cukr dle chuti

Všechny suroviny dejte do misky a pozvolna vyšlehejte do krému volnější konzistence.

Přendejte si krém do sáčku s řezanou špičkou o průměru 10 mm a nastříkejte kolem želé na dortíky. Můžete dozdobit lístky máty nebo meduňky.