



Dýňový cheesecake (8-10 porcí)

Těsto (základní krusta):

- 60 g hladké mouky
- 60 g mletých mandlí nebo mandlové mouky
- 50 g cukru krupice
- 2 lžičky Skořicového cukru Dr. Oetker
- 60 g másla
- špetka mletého zázvoru

Všechny suroviny společně promixujte, až se vytvoří těsto. Dno dortové formy (průměr 23 cm) vyložte papírem na pečení a těsto rovnoměrně vmáčkněte do dna. Dejte péct na 15-20 minut do trouby vyhřáté na 170 stupňů. Po upečení nechte vychladnout ve formě a připravte si náplň.

Náplň:

- 500 g čerstvého sýra Philadelphia
- 100 g krupicového cukru
- 2 vejce
- 1 sáček Vanilkového cukru Dr. Oetker
- 160 g dýňového pyré*
- 1 lžíce třtinového cukru
- 2 lžičky Skořicového cukru Dr. Oetker
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- špetka mletého nového koření, hřebíčku a muškátového oříšku

Sýr a cukr společně promíchejte, pak přidejte vejce, jedno po druhém, každé dobře zapracujte. Asi dvě pětiny směsi (ca. 280-300 g) si dejte stranou do misky. Zbytek krému přendejte do připravené formy s předpečeným základem a uhlad'te do roviny.

K odloženému zbytku přidejte dýňové pyré, třtinový cukr a koření, dobře promíchejte. Lžící opatrně klad'te dýňovou směs na sýrovou a zarovnejte.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 150 stupňů (horní a spodní ohřev) na 40-50 minut, až je koláč pevný.

Dokončení:

- 250 g zakysané smetany 16%
- 2 lžičky Skořicového cukru Dr. Oetker
- 1 lžíce cukru krupice

Smetanu promíchejte s oběma cukry a naneste na předpečený cheesecake. Dejte ještě na 15-20 minut zapéct do trouby.

Po upečení nechte chvíli chladnout, pak ostrým nožem odřízněte koláč od formy, aby při chladnutí nepraskal. Po úplném vychladnutí dejte do lednice a nechte alespoň několik hodin vychladit. Teprve pak vyjměte z formy a servírujte.

*TIP – dýňové pyré připravíte snadno, stačí dýni rozkrojit, vydlabat semínka, položit řeznou stranou na plech s papírem a upéct v troubě do měkka. Následně dužinu rozmixovat do pyré.