



Makový cheesecake

(průměr 23 cm)

Makový základ:

80 g polohrubé mouky
30 g mletého máku Dr. Oetker
1 lžička Kypřicího prášku s vinným kamenem Dr. Oetker
1 vejce „M“
75 g cukru krupice
40 g rostlinného oleje
80 ml mléka
1 lžička citronové kůry Finesse Dr. Oetker

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a mletým mákem. Vejce prošlehejte s cukrem, pak přidejte olej a citronovou kůru. Střídavě přidávejte směs mouky a mléka, dobře promíchejte. Těsto nalijte do formy o průměru 23 cm, jejíž dno jste vyložili papírem na pečení. Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15 minut. Nechte vychladnout ve formě.

Sýrová náplň:

600 g čerstvého sýra (cream cheese)
120-140 g cukru krupice
3 vejce „M“
50 ml smetany ke šlehání 33%
2 lžíce mletého máku Dr. Oetker

Sыр s cukrem promíchejte do hladka, pak po jednom přidejte vejce, následně mák a smetanu. Směs nalijte na předpečený makový základ a dejte péct do trouby vyhřáté na 150 stupňů (horní/dolní ohřev) asi na 50-60 minut až náplň zpevní.

Smetanová vrstva:

250 g zakysané smetany 16-18%
1 sáček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Smetanu promíchejte s cukrem a rozetřete na předpečený cheesecake. Dejte ještě na 15 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, ideálně přes noc. Teprve pak vyjměte z formy a servírujte.