



## Cheesecake s ovocnou pěnou (20 cm)

### Krusta:

- 100 g dětských piškotů
- 50 g másla
- 1 žloutek

Piškoty rozmixujte na jemno, přidejte rozpuštěné zchladlé máslo a žloutek. Promíchejte nebo promixujte, přesypte do [dortové formy](#) o průměru 20 cm, jejíž dno jste vyložili papírem na pečení, a vmáčkněte do dna. Já jsem použila jen ráfek, který jsem položila na plech s papírem.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 15 minut. Nechte zchladnout.

### Sýrová vrstva:

- 400 g čerstvého sýra (cream cheese) typu Philadelphia
- 90 g cukru krupice
- 1 lžice hladké mouky
- 2 lžice smetany ke šlehání 33%
- 2 vejce + 1 žloutek
- vanilka, citronová kůra

Sýr, cukr a mouku promíchejte při nízkých otáčkách do hladka. Postupně přidejte vejce, smetanu a vanilku s citronovou kůrou. Směs nalijte na předpečenou krustu a pečte v troubě vyhřáté na 150 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 40-50 minut, až náplň zpevní, ale střed zůstane ještě "třesavý". Pokud koláč tmavne nebo se hodně nafukuje, můžete snížit teplotu na 120-130 stupňů.

Troubu vypněte, otevřete dvířka a cheesecake nechte uvnitř pár minut chladnout. Pak ho opatrně vyndejte a ostrým slabým nožem odřízněte koláč od formy. Tím zabráníte popraskání cheesecaku během chladnutí. Nechte ve formě zcela vychladnout, ideálně přes noc v lednici.

Druhý den cheesecake opatrně z formy vyjměte, přeneste na podložku nebo tácek a omotejte **páskovou fólií**. Dobře ji utáhněte a zajistěte, třeba lepenkou. Případně můžete využít i [nastavitelný ráfek](#).

### Ovocná pěna:

- 100 g ovocného pyré (použila jsem černý rybíz)
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 3 g plátkové želatiny [Ewald nebo Dr. Oetker](#)

Želatínu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Polovinu pyré zahřejte zhruba na 50 stupňů, přidejte změklost a vymačkanou želatínu a promíchejte do rozpuštění. Přidejte zbylou polovinu

studeného pyré a vmíchejte smetanu ušlehanou do měkkých špiček. Pěnu nalijte na vychlazený cheesecake, uhladte do roviny, můžete i lehce poklepat o stůl a dejte do lednice ztuhnout.

*TIP - Pokud máte hodně kyselé pyré, můžete přidat do pěny i želé trochu cukru.*

#### Ovocné želé:

- 100 g ovocného pyré (použila jsem černý rybíz)
- 2 g plátkové želatiny [Ewald nebo Dr. Oetker](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Polovinu pyré zahřejte zhruba na 50 stupňů, přidejte změklost a vymačkanou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Přidejte zbylou polovinu studeného pyré a nalijte na ztuhlou pěnu. Dejte do lednice.

Po ztuhnutí opatrně sloupněte z koláče [páskovou fólii](#) nebo odřízněte od ráfku. Koláč krájejte hladkým ostrým nožem, po každém řezu nůž otřete. Ozdobte dle možností nebo fantazie.