



Mini cheesecakes s ovocnou šlehačkou (12 ks)

Sušenkový základ:

- 100 g sušenek typu Bebe rodinné
- 60 g rozpuštěného másla

Sušenky rozdrťte nebo rozmixujte a smíchejte s rozpuštěným máslem. Formu na muffiny vyložte papírovými košíčky a sušenkovou směs do nich rovnoměrně rozdělte. Pomocí menší skleničky nebo lžice směs urovnejte a zamáčkněte do dna košíčku. Než si připravíte náplň, dejte do lednice.

Sýrová náplň:

- 450 g čerstvého sýra typu Philadelphia
- 120 g cukru krupice
- 2 vejce
- 120 g zakysané smetany 16%
- 1 lžice Vanilkové pasty Dr. Oetker

Sýr a cukr dobře promíchejte, pak přidejte po jednom vejce. Nakonec vmíchejte zakysanou smetanu a vanilkovou pastu. Náplň rozdělte rovnoměrně do všech 12 košíčků, formou lehce poklepejte. Pečte v troubě vyhřáté na 150 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 20 minut. Středky dortíků nemusí být úplně pevné. Nechte ve formě zcela vychladnout (klidně i přes noc v lednici), pak opatrně vyjměte z formy.

Ovocná šlehačka:

- 200 ml smetany ke šlehání 40%
- oblíbená marmeláda (višeň, malina, jahoda)
- čerstvé maliny, borůvky
- čokoládová srdíčka a cukrové dekorace Dr. Oetker

Smetanu pozvolna vyšlehejte, ke konci přidejte po částech marmeládu. Množství dle chuti. Pomocí sáčku a zdobící špičky nastříkejte na vychladlé dortíky a ozdobte ovocem a dekoracemi.