



Cheesecake s jahodami a rebarborou

Nepečený cheesecake

- 550 g čerstvého krémového sýra (cream cheese)
- 70-80 g cukru krupice
- 150 g smetany ke šlehání 33%
- 1-2 lžičky vanilkové pasty
- 8 g [plátkové želatiny Dr. Oetker](#)
- linecká kolečka pr. 7-8 cm

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Sýr a cukr dobře promíchejte, nejlépe to jde v robotu míchací metlou při nízké rychlosti. Přidejte vanilkovou pastu.

Smetanu zahřejte a rozpustíte v ní nabobtnalou a vymačkanou želatinu. K teplé smetaně přidejte trochu sýrové směsi, abyste ji ochladili a nevznikly hrudky, a poté spojte se zbytkem. Dobře promíchejte a rozlijte (nejlépe pomocí sáčku) rovnoměrně do otvorů v [silikonové formě](#), kterou si předem položte na tácek nebo pevnou podložku. Formou lehce poklepejte o stůl, abyste se zbavili vzduchových bublin.

Dejte nejdříve ztuhnout do lednice, následně přendejte do mrazáku a nechte alespoň přes noc zamrazit. Pár hodin před servírováním dortíky opatrně vyloupněte z forem a postavte na připravené linecké sušenky. Ty si můžete upéct klidně pár dnů předem podle [receptu na blogu](#).

Rebarborové želé

- 150 g rebarborového pyrė
- cukr dle chuti
- 3 g [plátkové želatiny Dr. Oetker](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Pyrė s cukrem zahřejte asi na 50 °C a vmíchejte nabobtnalou a vymačkanou želatinu. Promíchejte do rozpuštění, nechte zchladnout a pak rozlijte rovnoměrně do dortíků. Dejte ztuhnout do lednice.

JAK PŘIPRAVIT PYRÉ Z REBARBORY

Stonky rebarbory omyjte, oloupejte a nakrájejte na 1-2 cm kousky. Dejte do rendlíku, přidejte pár kapek vody (aby se nepřipalovala) a trochu cukru. Přiklopte a duste asi 10 minut, dokud rebarbora nezměkne a nezačne se rozpadat. Ještě teplou pak rozmixujte nebo propasírujte přes sítko.

Dokončení

- čerstvé jahody
- citronová šťáva
- bylinky a jedlé květy na dekoraci

Jahody nakrájejte na malé kousky a zakápněte citronovou šťávou. Podle chuti můžete přidat trochu cukru.

Jakmile rebarborové želé v dortících zatuhne, naplňte je jahodami a ozdobte bylinkami či květy. Nechte v lednici povolit a servírujte.