Citrónový nepečený Cheesecake

Recepty

Dezerty

Vianoce

20 min

0



3.4

44

Budete potrebovať

Maslové keksíky	210 g
Maslo	100 g
Citrónový cukor Vitana	4 ks
Jemný tvaroh	250 g
Mascarpone	200 g
Citrónová šťava	50 ml
Smotana na šľahanie	180 g

Biela čokoláda	200 g
Citrón a mäta	na ozdobenie

Príprava receptu

Na základ rozmixujeme na jemno keksíky. Pridáme Citrónový cukor Vitana a premiešame.
Maslo rozpustíme a vmiešame do keksíkov.
Zmes povtláčame na spodok a po okrajoch tortovej formy a necháme počas prípravy krému zachladiť.
Rozpustíme bielu čokoládu ponorenú v smotane na šľahanie.
Rozmiešame a krém necháme vychladnúť.
Do misky dáme tvaroh, mascarpone, citrónový cukor a premixujeme.
Pridáme krém z bielej čokolády a poriadne vymixujeme, pridáme citrónovú šťavu a premiešame.
Krém vylejeme do korpusu (priemer 20 cm), zahladíme a necháme zachladiť najlepšie cez noc.
Dozdobíme plátkami citrónu, mätou a citrónovým cukrom.



Citrónový cukor