



Citrónový nepečený Cheesecake

Recepty



Dezerty



Vianoce



20 min



0



3.4

40



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, mäťou a citrónovým cukrom.



Citrónový cukor