Jihočeský makový cheesecake



60 minut náročnost ●●○○

Máte rádi mák? Potom vám tento dezert vykouzlí úsměv na rtech. Mákem jsme určitě nešetřili.

Ingredience

Na těsto:

- 1 celé vejce
- cca 200 g třtinového cukru
- 200 g Jihočeského másla
- 300 g hladké mouky
- špetka soli
- prášek do perníku
- citronová kůra z 1 citronu, případně pomeranče

Náplň:

- 1 kg máku
- 1 kg plnotučného tvarohu
- 2 x vanilkový cukr
- 500 ml Jihočeské smetany
- 500 ml Jihočeského plnotučného mléka
- cca 200 g třtinového cukru
- šťáva z 1 citronu

Návod na přípravu:

Z mouky, vajíčka, cukru, másla, citronové kůry, špetky soli a prášku do perníku vytvoříme těsto. Těstem vyložíme formu vysypanou moukou a vymazanou máslem. Hlubokou teflonovou pánev dáme na mírný oheň, do ní vsypeme mák, Jihočeský plnotučný tvaroh, vanilkový cukr, špetku soli, smetanu a mléko. Pod poklicí s občasným mícháním vytvoříme řidší kaši, podle chuti přidáme třtinový cukr, mícháme pod pokličkou dokud náplň nezhoustne. Nakonec přidáme šťávu z citronu a zamícháme. Pečeme při 180 stupních cca 35 minut.