Cheesecake ve skleničce s Jihočeským tvarohem & jogurtem

20 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 4 porce)

Na korpus:

- 140 g máslových sušenek
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 1 lžička skořice

Krém:

- 2 balení Jihočeského tvarohu & jogurtu broskev
- 200 g Jihočeského žervé
- 2 lžíce cukru

Na dochucení:

- 4 broskve
- 1 lžíce cukru
- 1 lžíce citronové šťávy

Návod na přípravu:

Začneme přípravou broskvové vrstvy. V kastrolu ve vroucí vodě povaříme 5 minut broskve. Poté vodu slijeme a broskve ochladíme ledovou vodou. Broskve oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme na malé kousky. Dáme je do menšího kastrůlku, zasypeme cukrem, přidáme citronovou šťávu a rozvaříme. Necháme zchladnout.

Sušenky rozmixujeme v sekáčku na kousky. Přidáme k nim rozpuštěné máslo a skořici. Promícháme a vše spojíme.

V míse zašleháme Jihočeský tvaroh & jogurt broskev s Jihočeským žervé a cukrem.

Připravíme si skleničky nebo zavařovačky a připravené náplně vrstvíme. Nejprve dáme sušenkovou část, poté tvarohovou, broskvovou a opět tvarohovou. Navrch můžeme dezert ozdobit broskvemi a čerstvou mátou.

Autorem a fotografkou receptu je Míša Poláková