Pistáciový baskický cheesecake s Jihočeským žervé

1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience

- 750 g Jihočeského žervé
- 1 hrnek cukru
- ?/? hrnku hladké mouky
- 1 vanilkový lusk
- 1 a ?/? hrnku čerstvé Jihočeské smetany
- 5 vajec
- 150g 100% pistáciové pasty

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 220 °C (nebo 200 °C horkovzduch). Do mísy od robota dáme Jihočeské žervé a začneme šlehat. V jiné míse promícháme mouku a čerstvou Jihočeskou smetanu. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a vyškrábneme z něj semínka. Přidáme k mouce a promícháme. Po 2 minutách šlehání Jihočeského žervé přidáme cukr a šleháme dál. Přidáme kašičku, která se vytvořila z čerstvé Jihočeské smetany a mouky, společně s pistáciovou pastou. Potom přidáme vejce a vše prošleháme. Dortovou formu vyložíme pečicím papírem a těsto do ní nalijeme. Dáme péct do trouby na cca 45 minut. Nebojte se barvy – tento cheesecake má být na povrchu hodně zlatavý, uvnitř zůstane krémový a vláčný.