Tvarohový cheesecake bez laktózy

80 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (12 porcí)

Na korpus:

- 200 g sušenek bez laktózy
- 70 g kokosového oleje

Tvarohová náplň:

- 3 Jihočeské tvarohy bez laktózy
- 140 g cukru
- 3 vejce
- 2 žloutky
- kůra z poloviny bio citronu

Návod na přípravu:

Nejprve najemno rozmixujeme nebo rozdrtíme sušenky bez laktózy. Kokosový olej rozpustíme a vmícháme ho do sušenek. Vzniklou směs natlačíme na dno dortové formy (ideálně o průměru 20–22 cm) vyložené pečicím papírem. Korpus dobře uhladíme lžící nebo dnem skleničky.

Do mísy dáme tvarohy, přidáme cukr, vejce, žloutky a nastrouhanou kůru z citronu. Vše vyšleháme do hladkého krému – stačí ručně metličkou nebo mixérem na nízké otáčky, aby se do směsi nedostal přebytečný vzduch. Tvarohovou směs nalijeme na připravený korpus a lehce zarovnáme.

Dortovou formu zabalíme do několika vrstev alobalu, aby se zabránilo proniknutí vody. Formu s dortem vložíme do hlubšího plechu nebo pekáče. Do pekáče nalijeme horkou vodu tak, aby sahala zhruba do poloviny výšky formy.

Cheesecake pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C přibližně 60–70 minut. Střed by měl být po dopečení ještě mírně rosolovitý – dort zpevní při chladnutí. Po upečení necháme cheesecake vychladnout v pootevřené troubě. Pak ho necháme vychladit ještě v lednici alespoň 4 hodiny, ideálně přes noc.