

Cheesecake s meruňkami a tymiánem

🕒 30 minut + doba tuhnutí

náročnost ●●○○

Ingredience (12 porcí)

Korpus:

- 170 g máslových sušenek
- 80 g Jihočeského másla

Krém:

- 3× Jihočeské žervé
- 1 Jihočeský tvaroh
- 1 Jihočeská smetana
- 120 g cukru moučka
- 4 plátky želatiny

Ovocné želé:

- 400 g meruněk
- 3 lžíce cukru
- 3 snítky tymiánu
- 1 lžíce citronové šťávy
- 3 plátky želatiny

Návod na přípravu:

Sušenky rozdrtíme najemno a promícháme je s rozpuštěným máslem. Směs natlačíme na dno dortové formy o průměru 22–24 cm vyložené pečicím papírem a dáme alespoň na 20 minut ztuhnout do lednice.

Žervé, tvaroh a moučkový cukr vyšleháme do hladkého krému. Smetanu vyšleháme do polotuha a opatrně ji vmícháme do krému. Plátky želatiny namočíme asi na 10 minut do studené vody. Poté je i se 2 lžícemi vody přendáme do malého rendlíku a na mírném plameni je za stálého míchání rozpustíme. Směs nesmí projít varem. Do rozpuštěné želatiny vmícháme 2 lžíce krému, promícháme a poté ji za stálého šlehání vlijeme zpět do zbytku krému. Krém rozetřeme na vychlazený korpus.

Meruňky nakrájíme na menší kousky a vložíme je do kastrůlku spolu s cukrem, citronovou šťávou a snítkami tymiánu. Za občasného míchání vaříme asi 5–8 minut, dokud meruňky nezměknou. Tymián vyjmeme. Plátky želatiny namočíme do studené vody. Změklou želatinu vymačkáme, vmícháme ji do horké meruňkové směsi a necháme zcela rozpustit.



Meruňkové želé necháme za občasného promíchání zchladnout na pokojovou teplotu. Jakmile začne lehce houstnout, ale stále je tekuté, nalijeme ho na ztuhlý cheesecake a vrátíme alespoň na 2 hodiny do lednice.