Letní ovocný cheesecake - bez lepku (a jde i bez laktózy)



cca 1 hodinu náročnost ●●○○

S cheesecakem nikdy neuděláte chybu, ale ještě lepší bude s Lipánkem a čokoládou. Je bez lepku (a může být i bez laktózy) a proto si na něm může pochutnat opravdu každý.

Ingredience na těsto:

- 200g Jihočeského másla (nebo rostlinného tuku pro variantu bez laktózy)
- 300g hořké čokolády (pro variantu bez laktózy vyberte čokoládu bez mléka)
- 3 vejce velikosti L
- 150-200g kokosového cukru
- 100g mletých mandlí
- 40g holandského kakaa bez lepku
- špetka soli
- 1/2 kávové lžičky jedlé sody
- dortová forma o průměru 26 cm
- pečící papír na vyložení

Ingredience na náplň:

- 2ks Lipánek smetanový (pro variantu bez laktózy Lipánek smetanový laktóza méně než 0,01%)
- hrst oblíbeného omytého a osušeného letního ovoce
- 1 vejce velikosti L

Návod na přípravu:

Nejprve předehřejte troubu na 180°C. Formu na dort potřete místy máslem (rostlinným tukem), aby k formě co nejlépe přilnul pečicí papír.

Ve vodní lázni rozpusťte nalámanou čokoládu s kousky másla (tuku) a vymíchejte v čokoládovou hmotu. Pak ji odstavte a nechte krátce vychladnout.

Mleté mandle prosejte do misky s kakaem, přidejte sůl, sodu a promíchejte. V mixéru šlehejte vejce s cukrem cca 8-10 minut, až se cukr rozpustí a vznikne hedvábná pěna.

Do pěny přimíchejte zchladlou čokoládovou směs a šlehejte, dokud se vše nespojí. Přisypte mandlovou směs s kakaem a promíchejte silikonovou stěrkou. Hladké těsto vlijte do vyložené formy.

Lipánky vyšlehejte s vejcem do hladka a kopečky vzniklé směsi přidejte na čokoládové těsto. Poté vezměte špejli nebo druhou stranu lžíce a vytvořte vír tak, aby se čokoládové těsto dostalo mezi bílý krém. Na výsledné dílo rozprostřete oblíbené ovoce.

Pečte ve vyhřáté troubě cca 30-35 minut. Cheesecake by měl být trochu třaslavý s pevným čokoládovým korpusem. Servírujte vychlazený.

Vychutnejte si i další recepty bez laktózy od autorky Radky Vrzalové. Najdete je také v jejích kuchařkách.