Nivový cheesecake

20 minut náročnost ●●○○

Cheesecake a slaný? No je to přece v překladu sýrový dort ne? Rozhodli jsme se dostát jeho jménu, vyzkoušejte ho i na slano.



Ingredience (pro dortovou formu 24 cm):

- toastový chléb 5 plátků
- česnek 1 stroužek
- změklé máslo 50 g
- želatina 7 plátků
- Jihočeská smetana 100 ml
- Jihočeské tradiční pomazánkové 500 g
- Jihočeská niva 45 %, nebo Jihočeská niva Premium 180 g
- lískové oříšky 50 g
- pistáciové oříšky 50 g
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Opečeme toustový chléb a nahrubo ho rozmixujte v kuchyňském robotu. Přimícháme změklé máslo a utřený česnek.
Dortovou formu vyložíme pečícím papírem a na dno namačkáme chlebovou hmotu.
Namočíme plátky želatiny do studené vody a necháme ji chvíli nabobtnat. Poté ji přelijeme horkou smetanou a necháme želatinu rozpustit.
Jihočeské pomazánkové a Jihočeskou nivu prošleháme s želatinou dohladka. Přidáme sůl, pepř a najemno nasekané oříšky. Případně přidáme i najemno nasekané švestky.
Sýrovou směs vlijeme na vychladlý chlebový korpus do dortové formy.