

Nivový cheesecake

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

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



Ingredience (pro dortovou formu 24 cm):

- toastový chléb 5 plátků
- česnek 1 stroužek
- změkklé máslo 50 g
- želatina 7 plátků
- Jihočeská smetana 100 ml
- Jihočeské tradiční pomazánkové 500 g
- Jihočeská niva 50 %, nebo niva Premium 60 % 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 změkklé 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.