

Cheesecake

Potrebuje

- - 3 balenia 150g Karička Rodinka
- - 280g kyslá pochúťková smotana
- - 50g kokosový olej
- - 1 vajce
- - 130g celozrnné sušienky
- - 80g medu
- - 1ks chemicky neošetrený citrón
- - 1 vanilkový cukor
- - 1 PL celozrnná múka
- - 1 PL kakaa

Postup

Korpus si urobíme z rozdrvených sušienok zmiešaných s roztopeným kokosovým olejom, dáme stuhnúť do chladničky. V miske si zmiešame Karičku, smotanu, vajce, med, vanilkový cukor, múku, nastrúhanú citrónovú kôru a pomocou mixéra šľaháme. Túto hmotu rozdelíme na polovicu a do jednej vmiešame carob (kakao). Na stuhnutý korpus postupne po lyžiciach pridávame krém, ktorý lejeme postupne do stredu korpusu a postupne nám vzniknú pekné kruhy, do ktorých môžeme ďalej špajdlou „kresliť“, a vytvoriť rôzne vzory. Koláč pečieme v rúre na 160stupnov asi 35minút. Necháme vychladnúť a vložíme do chladničky.

Tento recept nám posielala: Mária z Považskej Bystrice
náročnosť: vysoká
čas: 1 hodina
porcie: 8