

Tvarohový koláč (Cheesecake) s jahodami

Časová náročnost: 45 minut

Korpus

200 g	máslové sušenky
100 g	máslo

Náplň

1 ks	smetana ke šlehání
4 plátek	želatina
250 g	sýr ricotta (můžeme nahradit rovněž lučinou nebo měkkým tučným tvarohem)
3 lžíce	moučkový cukr
na ozdobu	čerstvé jahody
na ozdobu	jahodová marmeláda (popř. topping)



Postup přípravy

Sušenky rozdrtíme, zalijeme je rozpuštěným máslem a promícháme. Tuto směs dáme na máslem vymazané dno formy na dort a rukou udusáme. Pečeme v troubě 7 minut při 180 stupních Celsia. Mezitím si ušleháme smetanu, přimícháme k ní ricottu (případně lučinu či tvaroh) a cukr. V malém množství vody si rozpustíme plátky želatiny (postupujeme podle návodu) a ty pak přidáme do smetanové směsi. Vzniklou hmotu nalijeme do formy s upečeným a vychladlým těstem. Dáme chladit do lednice zhruba na 2 hodiny. Po ztuhnutí dort ozdobíme pokrájenými jahodami s jahodovou marmeládou či toppingem a můžeme podávat.

Poznámka: Cheesecake je dezert, který má dvě vrstvy – korpus z rozdrobených sušenek a sýrovou (respektive tvarohovou) část. Jeho název proto vznikl spojením dvou anglických slov: cheese (sýr) + cake (koláč). Sýrová/ tvarohová vrstva se může připravit ze smetanového sýra (např. Mascarpone, Ricotta), tvarohového sýra (např. Lučina, Philadelphia, Gervais, Cottage), ale setkáme se i s variantou pouze z tvarohu či zakysané smetany. Existuje pečená i nepečená verze tohoto dezertu, popř. se peče pouze základ ze sušenek a másla. Cheesecake je oblíbený po celém světě v mnoha obměnách – limetkovou verzi proslavily například ostrovy Florida Keys, cheesecake z New Yorku se zase neobejde bez jahod.