

Karamelový cheesecake (tvarohový koláč)

Časová náročnost: 60 minut

Korpus

200 g	máslové sušenky
100 g	máslo

Náplň

1 ks	karamelové salko
2 ks	termizovaný sýr
1 ks	želatinový ztužovač (např. od společnosti Dr. Oetker)
5 lžíce	teplá voda

Dále

caramelový topping/poleva



Postup přípravy

Máslové sušenky dáme do pevnějšího igelitového sáčku a rozdrtíme je válečkem. Rozdrcené je zalijeme rozpuštěným máslem a promícháme. Kulatou dortovou formu vyložíme pečlivě alobalem (namačkáme ho nejen na dno, ale i stěny - vrstvy uděláme klidně dvě) a připravenou sušenkovou směs napěchujeme na dno plus po stranách uděláme nízký okraj. Formu vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a korpus zapečeme po dobu zhruba 7 až 9 minut. Mezitím si dáme salko s termizovaným sýrem do mísy a zvláště si pečlivě rozmícháme želatinový ztužovač v teplé vodě. Vše smícháme a nalijeme do dortové formy na upečený korpus. Dáme do přes noc vychladit a ztuhnout do ledničky. Druhý den můžeme cheesecake přelít karamelovým toppingem a 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.