

Limetkový nepečený cheesecake

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|--------|-----------------------------|
| 200 g | máslové sušenky |
| 50 g | máslo (na korpus) |
| trochu | máslo (na vymazání formy) |
| 500 g | tvoroh |
| 150 g | mascarpone |
| | moučkový cukr (podle chuti) |
| 1 ks | limetka |



Postup přípravy

Sušenky rozdrtíme nejemno buď v robotu nebo je vložíme do pevného pytlíčku a například pomocí válečku nebo paličky na maso rozdrtíme na drobečky. Vsypeme do misky a přilijeme rozpuštěné máslo. Směs promícháme, při zmáčknutí nám musí držet pohromadě. Pokud se ještě hodně sype, přilijeme trochu více másla. Dortovou formu vymažeme máslem a na dno vložíme kruh pečicího papíru. Na ten poté přendáme sušenkovou směs a povrch co nejvíc umačkáme. Vložíme do lednice. Ve větší misce smícháme tvoroh a mascarpone do krémové konzistence. Z limetky nastrouháme asi lžící kůry a vhodíme do krému. Poté limetku rozřízneme a z jedné půlky přidáme také šťávu. Krém dosladíme cukrem podle vlastní chuti. Z lednice vyndáme korpus ze sušenek a rovnoměrně na něj rozetřeme krém. Povrch můžeme dozdobit ještě trochou limetkové kůry nebo snítkou máty. Vložíme zpět do lednice a necháme několik hodin tuhnout, ideálně přes noc.