

Oreo cheesecake

Časová náročnost: 80 minut

Korpus:

20 ks	oreo sušenky
60 g	máslo

Těsto:

500 g	tučný tvaroh
130 g	krupicový cukr
3 ks	vejce
200 ml	zakysaná smetana
1 ks	vanilkový lusk
16 ks	oreo sušenky

Na ozdobu:

12 ks	oreo sušenky
-------	--------------



Postup přípravy

Nejprve si rozdrtíme oreo sušenky (20 ks) na korpus a přelijeme je rozpuštěným máslem. Propojíme dohromady (chvilku to trvá, protože v sušenkách se musí rozemnout i jejich originální náplň). Dortovou formu si vyložíme pečicím papírem a vzniklou směs natlačíme na dno. Korpus dáme do trouby předehřáté na 160°Celsia a pečeme 9 minut. Nyní si v misce rozšleháme tvaroh s cukrem, všleháme vejce, zakysanou smetanu a dřeň z vanilky. Na závěr vmícháme oreo sušenky (16 ks), které jsme předtím mírně rozlámali. Vzniklé těsto nalijeme na upečený korpus, uhladíme a povrch poklademe opět oreo sušenkami (12 ks) – tentokrát celými nebo rozpuštěnými. Dortovou formu vrátíme do trouby se 160°Celsia. Pečeme 60 minut, poté vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Podáváme ke kávě nebo čaji.

Poznámka: Celkem budeme potřebovat 48 ks sušenek oreo – tedy 3 balení po šestnácti kusech. Je to hodně, ale stojí to za to, věřte nám. :o)