

Smažený cheesecake

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

500 g	mascarpone
1 lžíce	citronová šťáva
1 lžička	vanilkový extrakt
1 hrnek	smetana ke šlehání
1/2 hrnku	cukr krupice
1 hrnek	nadrcené máslové sušenky
2 ks	vejce
1 hrnek	hladká mouka
	olej na smažení
	ovoce, cukr a šlehačka na ozdobu



Postup přípravy

V míse prošleháme mascarpone s citronovou šťávou a vanilkou, dokud nedostaneme jemnou a celistvou hmotu. Přidáme cukr a smetanu a dále šleháme, dokud smetana nezpevní a vše se nespojí v hladký krém. Ten přelijeme do vyššího plechu, který ještě před tím vyložíme pečicím papírem. Povrch uhladíme a vložíme alespoň na 3 hodiny do mrazáku. Poté vyjmeme a z pevné hmoty vykrájíme kolečka či větší čtverečky. Pracujeme rychle, aby hmota nezačala tát. Přejdeme na klasický trojobal, místo strouhanky ovšem použijeme jemně namleté sušenky. Kousky obalíme v hladké mouce, poté ve vajíčku, v sušenkách a nakonec ještě jednou ve vajíčku a sušenkách, aby byl povrch pevnější a krém později nevytékal. Opatrně vložíme do rozpáleného oleje a smažíme do zlatova. Servírujeme s čerstvým ovocem nebo horkým ovocným přelivem, moučkovým cukrem a šlehačkou.