

# Tvarohový koláč (cheesecake) z lučiny

Časová náročnost: 70 minut

## Korpus

200 g	máslové sušenky (např. BeBe)
100 g	máslo

## Náplň

500 g	lučina
1/2 hrnek	krupicový cukr
2 ks	vanilkový cukr
4 ks	vejce

## Dále

kandované višně (včetně sirupu) popř. jiné oblíbené ovoce
---



## 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. Dále si dáme do mísy lučinu s krupicovým i vanilkovým cukrem a přidáme vejce. Vše ušleháme dohladka a náplň nalijeme do dortové formy na korpus. Formu vložíme do trouby předehřáté na 160 °C a pečeme po dobu zhruba 40 minut. Upečený dort necháme vychladnout. Cheesecake podáváme například s kandovanými višněmi nebo jiným oblíbeným ovocem.

**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.

**Recept:** [www.mojelucina.cz](http://www.mojelucina.cz)