

CHEESCAKE

Potřebujeme:

- 65 g másla
- 250 g máslových sušenek
- 500 g plnotučného tvarohu nebo krémového čerstvého sýra typu Philadelphia
- 45 g práškového sladidla [FAN STEVIA®](#)
- 3 vejce
- 2 lžičky práškového sladidla [FAN CUKŘENKA](#)
- 65 g 33% smetany

Na polevu:

- 120 g zakysané smetany
- 2 lžičky práškového sladidla [FAN CUKŘENKA](#)
- Na dozdobení čerstvé ovoce a máta

Postup:

Tvaroh nebo sýr, vejce a smetanu vyberte předem z lednice, aby měly suroviny pokojovou teplotu.

Sušenky rozmixujte v mixéru nebo vložte do pevnějšího sáčku a rozdrťte válečkem. Máslo rozpustíte v kastrůlku na nízkém plamenu a smíchejte se sušenkami.

Dno dortové formy o velikosti 18 cm vyložte pečícím papírem a sušenkovou směs dobře utlačte na dno i boky formy. Připravený korpus vložte do lednice a nechte vychladit.

Troubu **předehřejte na 180 °C** a do spodní části trouby umístěte vyšší plech nebo pekáč. A mezitím dejte vařit asi 1 litr vody.

Do mísy dejte tvaroh nebo sýr, prášková sladidla [FAN STEVIA®](#) a [FAN CUKŘENKA](#) a dobře promíchejte. Postupně přimíchejte po jednom vejce a nakonec vmíchejte smetanu. Krém nalijte na připravený sušenkový korpus.

Horkou vodu opatrně nalijte do pekáče a plech s koláčem vložte do střední části trouby.

Pečte asi 15 minut, následně snižte teplotu na 120 °C a pečte asi 60 minut.

Mezitím si připravte polevu ze zakysané smetany a práškového sladidla [FAN CUKŘENKA](#). Obě ingredience dobře promíchejte v misce a nalijte na upečený koláč. Vraťte ještě na 15 minut do trouby, aby se poleva upekla a lehce ztuhla.

Upečený cheesecake nechte zcela vychladnout ve formě. Poté nechte cheesecake vychladit alespoň 4 hodiny, ale ideálně přes noc v lednici.

Servírujte s čerstvým ovocem a lístečkem máty.

