

# Cheesecake s jahodovou omáčkou

Cheesecake, typicky americký koláč ze smetanového sýra, se stal oblíbeným i u nás. Vy si jej můžete připravit v jahodové variantě.

## Suroviny a postup:

Na přípravu korpusu:

- 200 g máslových sušenek
- 60 g rozpuštěného másla

Na krém:

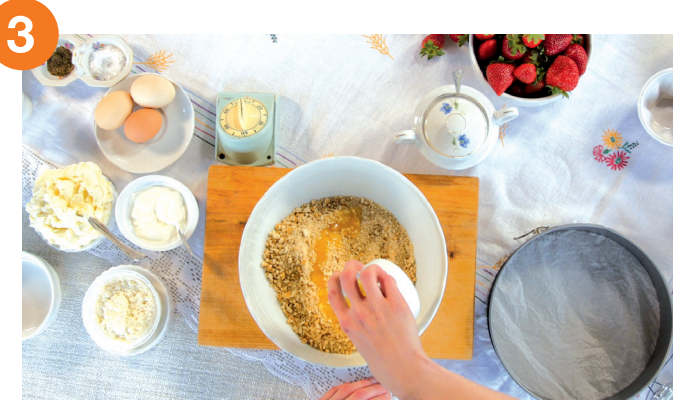
- 400 g smetanového sýra (Philadelphia, Lučina, Buko...)
- 200 g ricotty
- 3 vejce
- 120 g krupicového cukru
- 300 g tučné zakysané smetany

Na jahodovou omáčku:

- 1 kg čerstvých jahod
- 100 g krupicového cukru
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- Citrónová šťáva podle chuti

**1** Troubu predehřete na 140 °C a na její dno položte žáruvzdorný hrnc s horkou vodou. Voda se při pečení promění v páru, která zajistí nevysušení a nepopraskání koláče.

**2** Začněte korpusem: sušenky rozdrťte v mixéru najemno. Případně je můžete rozmačkat v hmoždíři nebo zabalené do čisté utěrky roztlouci válečkem.



Rozdrcené sušenky smíchejte s rozpuštěným máslem, aby vznikla hmota připomínající drobenku.



Tuto směs rozprostřete do dortové formy o průměru 24 cm a prsty ji dobře utlačte ke dnu a bokům formy tak, abyste vytvořili zvýšený okraj korpusu. Formu s korpusem dejte zatím chladit do lednice.

5



Mezitím si do mísy připravte suroviny na krém: smetanový sýr, ricotta, prošlehaná vejce, 100 g cukru a 100 g zakysané smetany.

6



K míchání můžete použít vařečku nebo metličku, jak my.

7



Suroviny míchejte, dokud vám nevznikne hladký krém.

8



Vzniklý krém vylijte na sušenkový základ a vložte do vyhřáté trouby.

9



Koláč pečte přibližně 50-60 minut. Během této doby musí zůstat trouba zavřená! Po uplynutí 50 minut zkontrolujte stav cheesecaku. Koláč by měl být podél okrajů pevný, ale uprostřed by se měl ještě nepatrně třást jako želé.

10



Připravte si směs ze 200 g zakysané smetany a 20 g cukru.

11



Upečený cheesecake vytáhněte z trouby a opatrně ho zalijte směsí ze zakysané smetany.

12



Směs ze zakysané smetany rozetřete po celém korpusu.

13

Koláč poté nechte zcela vychladnout, nejlépe do druhého dne.

14



Příprava jahodové omáčky už je hračka. Očištěné jahody pokrájte na menší kousky.

15



K jahodám přidejte cukr, citrónovou šťávu a krátce povařte.

16



Jahody propasírujte přes jemné sítko a získanou tekutinu ještě doladte cukrem nebo citrónovou šťávou.

17



V malém množství jahodové šťávy rozmíchejte lžičku kukuřičného škrobu. Rozmíchaný škrob potom vlijte k ovocné šťávě a ještě minutu povařte. Omáčku nechte vychladnout.

18



Vychlazený cheesecake podávejte s jahodovou omáčkou a čerstvými jahodami.

**Tip:**

Po skončení jahodové sezóny můžete sáhnout po jiných druzích ovoce. V létě vyzkoušejte třeba třešně, maliny a borůvky a na podzim také hrušky nebo švestky.