Dýňový cheesecake

Recepty

Dezerty

Oslava

80 min

8



2.9

84

Budete potřebovat

sušenky	200 g
máslo	80 g
skořice	1 lžička
čerstvý sýr	600 g
zakysaná smetana	200 g
cukr	100 g
dýňové pyré	240 g
vanilkový cukr	1 ks

sůl	špetka
dýňové koření	6 g
vejce	3 ks
škrob	1 lžíce

Příprava receptu

Dortovou formu vymažte máslem nebo vložte pečicí papír a zvenku formu obalte alobalem. Rozdrcené sušenky smíchejte s máslem a skořicí a směs upěchujte na dno formy. Pečte 10 minut v troubě vyhřáté na 175 °C. V míse smíchejte ostatní suroviny a pří nízkých otáčkách vyšlehejte hladký krém, který nalijte na předpřipravený korpus. Do hlubokého plechu dejte dortovou formu a zalijte do půlky formy horkou vodou, vložte do trouby a pečte 45-50 minut.



Skořice mletá



Vanilkový cukr



Dýňové koření