Dýňový cheesecake s vanilkou

Recepty

Dezerty

Oslava

130 min

6



2.2

58

Budete potřebovat

máslové nebo karamelové sušenky	1 balení
máslo	150 g
smetanový sýr (philadelphia)	250 g
třtinový cukr	150 g
smetana na vaření	3 lžíce
vejce	1 ks
dýňové pyré	200 g

Vitana dýňové koření	2 lžičky
Vitana vanilka mletá	2 lžičky

Příprava receptu

Dortovou formu vyložte pečicím papírem. Sušenky rozdrťte v pytlíku válečkem nebo v robotu. Máslo rozehřejte a spojte se sušenkami. Sušenkovou hmotu napěchujte prsty po celém dnu i obvodu formy. Uložte alespoň na hodinu do lednice. Sýr vyšlehejte s cukrem, smetanou a vejcem. Mletou vanilku přimíchejte je ke krému. Polovinu krému promíchejte s dýňovým pyré a dýňovým kořením.

Horkovzdušnou troubu předehřejte na 160 °C. Do formy rozetřete nejdříve krém bez dýňového pyré, navrch dejte dýňový krém. Vložte do předehřáté trouby a pečte zhruba 50 minut. Střed koláče by se měl jemně chvět. Dort nechte úplně vychladnout a zdobte dle chuti.



Vanilka mletá



Dýňové koření