

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## New York Cheesecake

### Korpus

400 g lineckého těsta (upečené a rozdrcené na prášek)  
55 g bílků

#### Postup na korpus cheesecaku:

- › Smíchej drcené linecké těsto s bílky. Použij stromeček robotu nebo míchej ručně stěrkou. Zabal zespodu ráfek na dort do pečícího papíru. (Ráfek 20 cm průměr a 6 cm vysoký). Rozprostři korpus rovňe od středu k okrajům. Ke stlačení těsta použij nějaký těžký rovný kuchyňský nástroj, aby se těsto dobře vyrovnalo.
- › Peč na 160 °C asi 20 minut do hnědé zlatavé barvy.
- › Nech vychladnout.

### Náplň

800 g sýru typu Philadelphia (použit můžeš např. Pomazánkové tradiční)  
150 g jogurtu  
120 g cukru krupice  
25 g kukuřičného škrobu  
4 ks vejce  
1 vanilkový lusk (jenom semínka)  
nebo  
20 g citronové šťávy + kůru z půlky citronu

#### Postup na náplň:

- › V kuchyňském robotu smíchej dohromady krémový sýr a jogurt. Míchej vždy nejpomalejší rychlostí. Nechceme do náplně přimíchávat vzduch, protože by se Cheesecake během pečení nafoukl a praskl.
- › Smíchej cukr a kukuřičný škrob a přidej vše do náplně. Poté postupně přidávej vejce po jednom tak, že jakmile je jedno vejce dobře začleněné, pomalu přidej další vejce.
- › Nakonec vytvoř vanilkovou nebo citronovou příchuť přimícháním semínek vanilky nebo citronové kůry a šťávy.
- › Nalij směs na korpus a peč na 140 °C asi 50 minut. Nech celý Cheesecake vychladnout a poté ho dej přes noc do lednice. Je to velmi důležitý krok.
- › Následující den podávej s jahodovým kompotem, slaným karamellem nebo omáčkami dle tvé fantazie:)