

# Čučoriedkové mini cheesecaky



príprava 25 min pečenie 45 min porcií 12 forma 20×25 cm

## KORPUS

75 g múky  
30 g mletých mandlí  
50 g práškového cukru  
45 g masla  
1 žltok  
štipka soli

## CHEESECAKE

250 g mascarpone  
150 g smotanového syra  
1 kyslá smotana  
3 lyžice múky  
6 lyžíc čučoriedkového džemu Darbo  
80 g cukru  
3 vajcia

## ČUČORIEDKOVÁ OMÁČKA

5 lyžíc čučoriedkového džemu Darbo  
šťava z 1/2 citróna

Do misy vhodíme všetky suroviny potrebné na korpus a ručne ich vypracujeme na vláčne cesto. Hotové cesto sformujeme do veľkej gule a dáme ho aspoň na 15 minút schlaadiť. Potom vychladeným

cestom vystelieme dno pripravenej formy, poprepichujeme bohato vidličkou a pečieme 10 minút pri 180 stupňoch. Alebo kým cesto nevonia v celej kuchyni a jeho okraje nie sú zlatisté.

Počas pečenia korpusu pripravíme samotný cheesecake. Najprv v kuchynskom robote vyšľaháme vajcia s cukrom na bielu penu, ktorá niekoľkonásobne zväčší svoj objem.

Do nej pridáme mascarpone a smotanový syr a opäť prešľaháme.

Potom pridáme kyslú smotanu a nakoniec prisypeme aj múku.

Všetko spolu spracujeme v kuchynskom robot. Na upečený korpus lyžicou rozotrieme džem a nalejeme naň prípravnú zmes na cheesecake. Pečieme 35 minút pri teplote 155 stupňov. Boky cheesecaku sa musia jemne zdvihnúť, stred sa stále trochu trasie, ale na dotyk musí byť pevný. Vtedy je cheesecake dokonalý. Po upečení ho necháme vychladnúť a vrch cheesecaku potrieme džemom, ktorý sme zahriali aj s citrónovou šťavou. Vďaka zahriatiu džem vytvorí krásnu lesklú glazúru a citrónová šťava mu dodá ten správny šmrnc, ktorý sladký cheesecake potrebuje.

Potom už len vykrajujeme tvary mini cheesecakov, váš rozmer je úplne vo vašich rukách.

Dobrá chuť!