



Japonský cheesecake

ANNA CAKE STUDIO

Fotografia je ilustračná 😊

POTREBUJEME:

- 4 vaječné žĺtka
- 80g medu
- 250g polotučného syra
- 100g smotanového syra
- 100g bieleho jogurtu (najlepšie ak bude 0% tuku)
- 2 lyžičky sódy bikarbóny
- 70g celozrnnej hladkej špaldovej múky
- 20g kukuričného škrobu
- 4 vaječné bielka
- soľ

POSTUP:

Rúru vyhrejeme na 160-165°, pripravíme si formu na tortu (priemer 25cm) a na spodok formy dáme papier na pečenie.

Pripravíme si väčšiu nádobu do ktorej sa nám zmestí naša tortová forma. DO nádoby nalejeme cca 1,5 až 2cm vody (dôvod je lebo japonský cheesecake sa pečie vo vodnom kúpeli).

Do väčšej misky, vložíme žĺtky, med, tvaroh, smotanový syr, jogurt, sódu bikarbónu, múku a škrob. Premiešame, aby vzniklo hladké cesto.

Ďalej do vyššej nádoby na šľahanie vložíme bielky, pridáme k nim soľ a pomocou tyčového mixéra vyšľaháme sneh. Hotový sneh vmiešame po poloviciach do cesta a opatrne premiešame. Len čo je sneh zapracovaný, vlejeme cesto do formy na pečenie.

Nakoniec formu položíme do pripravenej nádoby s vodou.

Vložíme do rúry (predom vyhriatej na 160-165°C a pečieme približne 55 – 60 minút.

Po upečení necháme tortu aspoň 90 minút chladnúť a podávame,

Môžete ho podávať aj s čerstvým ovocím alebo s trocha medom.

