MALINOVÝ CHEESECAKE OD HUGA

Máte chuť na zdravý dezert? Vyskúšajte tento fantastický recept, ktorý sa pripravuje bez Múky! Jeho jemná chuť vás dostane a budete ho pripravovať často. Dlho som hľadal najlepší a najjednoduchší spôsob ako ho pripraviť a garantujem vám, že tento je TOP.

Budete potrebovať:
270 gramov syru Philadelphia (alebo jemného tvarohu)
150 gramov gréckeho jogurtu

1 celé vajce a1 žĺtok
40 gramov Solamylu (ryžový škrob)
2 lyžice práškového cukru
Vanilkový extrakt
Nádobu na pečenie mafín
Mrazené maliny
2 lyžice trstinového cukru

Postup:
V miske dôkladne premiešajte tvaroh s jogurtom a práškovým cukrom.
Pridajte 1 celé vajce, jeden žĺtok, solamyl, trochu vanilkového extraktu a opäť zľahka, dôkladne zamiešajte. Vznikne vám hmota hustá asi ako puding.
Naplňte rovnomerne touto hmotou nádobu na mafiny. (vyšlo mi ich 12). Plech na mafiny nemusíte potierať olejom, v ceste je dostatok tuku nato aby sa po upečení neprilepilo.
Pečte vo vyhriatej rúre na 175 stupňov cca 20-25 minút. Keď sa povrch mafín zafarbí jemne do zlata sú správne upečené.
Nechajte vychladnúť a pripravte si malinový krém. Mrazené maliny vložte na panvicu, posypte 2 lyžicami hnedého, trstinového cukru. Priveďte do varu, nechajte trochu odpariť vodu. Horúce maliny rovnomerne nalejte na mafiny. Ostatné je už na vašej fantázii. Ja som použil kúpené, čerstvé čučoriedky a lístky z čerstvej mäty. Kombinácia chutí fantastická.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo