



# Povidlový cheesecake

asi 12 porcí



Jednoduchý



do 40 Min.



## Na těsto:

150 g hladká mouka

špetka sůl

50 g Holandské kakao Dr. Oetker

60 g cukr

125 g máslo změkklé

## Na náplň:

200 g švestková povidla

250 g tvaroh polotučný

125 g mascarpone

200 g zakysaná smetana

2 zarovnaná PL cukr

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

3 ks vejce

## Na ozdobení:

400 g zakysaná smetana

2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker

## Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, kakaem a cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme dohladka. Směs nanese na dno vymazané a moukou vysypané dortové formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180°C**

**Horkovzdušná: 160°C**

**Plynová trouba: stupeň 3**

**Doba pečení: asi 7 Min.**

- 2 Korpus necháme vychladnout.

- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme povidla s tvarohem, mascarpone, zakysanou smetanou, cukrem, vanilkovým cukrem a Zlatým klasem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Poté přidáme vejce a ještě asi 1 minutu šleháme dohladka. Náplň nanese na korpus a uhladíme. Formu vložíme na plech s vyšším okrajem a do plechu nalijeme vodu tak, aby forma byla do poloviny potopená. Teplotu v troubě snížíme. Vložíme do trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 150°C**

**Horkovzdušná: 130°C**

**Plynová trouba: stupeň 2**

**Doba pečení: asi 60 Min.**

- 4 Troubu vypneme, pootevříme dvířka trouby a ještě cheesecake necháme ve vyhřáté troubě dalších 60 minut.

- 5 Cheesecake necháme vychladnout.

- 6 Na ozdobení smícháme zakysanou smetanu s vanilkovým cukrem a vychladlý povrch cheesecaku potřeme.