Limetkový nepečený cheesecake

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	máslové sušenky
100 g	máslo (na korpus)
trochu	máslo (na vymazání formy)
500 g	tvaroh
250 g	mascarpone
podle chuti	moučkový cukr
1 ks	limetka



Postup přípravy

Sušenky rozdrtíme najemno buď v robotu nebo je vložíme do pevného pytlíčku a například pomocí válečku nebo paličky na maso rozdrtíme na drobečky. Vsypeme do misky a přilijeme rozpuštěné máslo. Směs promícháme, při zmáčknutí nám musí držet pohromadě. Pokud se ještě hodně sype, přilijeme trochu více másla. Dortovou formu vymažeme máslem a na dno vložíme kruh pečicího papíru. Na ten poté přendáme sušenkovou směs a povrch co nejvíc umačkáme. Vložíme do lednice. Ve větší misce smícháme tvaroh a mascarpone do krémové konzistence. Z limetky nastrouháme asi lžíci kůry a vhodíme do krému. Poté limetku rozřízneme a z jedné půlky přidáme také šťávu. Krém dosladíme cukrem podle vlastní chuti. Z lednice vyndáme korpus ze sušenek a rovnoměrně na něj rozetřeme krém. Povrch můžeme dozdobit ještě trochou limetkové kůry. Vložíme zpět do lednice a necháme několik hodin tuhnout, ideálně přes noc.