Švestkový cheesecake

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

trochu	máslo (na vymazání formy)
	hrubá mouka (na vysypání formy)
200 g	máslové sušenky
70 g	máslo
250 g	mascarpone
250 g	měkký tvaroh
2 ks	vejce
150 g	cukr moučka
1/2 lžíce	kůra z citronu
1 lžíce	šťáva z citronu
1 lžíce	vanilkový extrakt
	zralejší švestky



Postup přípravy

Jako první si připravíme dortovou formu. Dno i strany vymažeme trochou másla. Na dno ještě vystřihneme a vložíme kruh z pečicího papíru. Strany vysypeme hrubou moukou. Sušenky vložíme buď do mixéru a rozmixujeme nebo dáme do sáčku, přikryjeme utěrkou a paličkou na maso či válečkem rozdrtíme na drobečky. Máslo rozpustíme, přilijeme k sušenkové drti a promícháme. Směs musí být stále sypká, ale při zmáčknutí v ruce musí držet tvar. Pokud se příliš sype, přilijeme ještě trochu másla. Vsypeme do formy a důkladně umačkáme na dno a rovněž vytvoříme i malý okraj, asi 1 cm vysoký. Vložíme do vyhřáté trouby na 175°C asi na 10 minut. Poté vyndáme a necháme vychladnout. Mezitím si v míse vyšleháme mascarpone s tvarohem do krémové konzistence. Poté zašleháme jedno po druhém také vejce. Osladíme cukrem a dochutíme citronovou šťávou, kůrou a vanilkovým extraktem. Krém rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus. Švestky omyjeme, vypeckujeme a pokrájíme na tenké plátky. Od středu skládáme na krém jeden plátek přes druhý do kruhu. Vložíme do vyhřáté trouby asi na 45 minut. (Dobré je, vložit do trouby také žáruvzdornou misku s vodou, která se postupně vypařuje a cheesecake se díky tomu rovnoměrněji propéká.) Jakmile s formou zatřeseme, měl by se povrh pouze lehce třást. Vyndáme z trouby, necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem. Podáváme zcela vychlazený, ideálně druhý den poté, co jej přes noc necháme proležet v lednici.