

# Cheesecake s rebarborou a jahodami

• doba přípravy: 1 hodina • doba pečení: 60 minut • doba chlazení: 8 hodin • počet porcí: 8-10

## INGREDIENCE

### na základní cheesecake

- 176 g Oreo sušenek
- 90 g másla
- 500 g čerstvého krémového sýra (já používám Philadelphia)
- 400 g tučné zakysané smetany
- 4 vejce
- 1 vanilkový lusk nebo pár kapek vanilkové esence
- 150 g cukru



### na rebarborovou omáčku s jahodami

- 2 řapíky rebarbory
- 500 g jahod
- 3 lžíce cukru
- šťáva z 1/2 citronu
- 2-3 lžíce bramborového škrobu

## POSTUP

### 1. jak na sušenkovou krustičku

Sušenky pořádně rozdrtíme, roztlučeme nebo rozmixujeme na prášek. Přidáme rozpuštěné máslo, pořádně propracujeme a hmotu napěchujeme na dno dortové formy vyložené pečícím papírem. Dáme vychladit do lednice.

### 2. připravíme si krém

Zatímco se nám chladí sušenková krustička, připravíme si sýrový krém. Smetanový sýr smícháme se zakysanou smetanou, přidáme vejíčka, cukr a semínka z vanilkového lusu. Můžete samozřejmě použít vanilkovou esenci, nebo likér, ale jako ta „pravá“ vanilka to nikdy chutnat nebude. Vanilkový lusk nic nenahradí. Všechny ingredience si umícháme do hladkého krému, který nalijeme na připravenou sušenkovou krustičku. S dortovou formou několikrát bouchneme o stůl, aby vprchaly vzduchové bublinky.

### 3. jdeme péct

Cheesecake dáme do trouby vyhřáté na 180°C cca na 60 minut. Každá trouba peče jinak, proto se řiďte převážně svým odhadem a pokud víte, že peče více, nechte ho tam jen 50 minut. Povrch cheesecaku by neměl být zlatý a ani tuhý. Naopak, ve středu by měl být ještě mírně nedopečený, krém ztuhne až chlazením. Po vypnutí trouby necháme cheesecake ještě v troubě s pootevřenými dvířky nejlépe 2 hodiny. Pak jej vyndáme, necháme úplně vychladnout na pokojovou teplotu a nakonec jej dáme na několik hodin lednice.

### 4. připravíme rebarborovou omáčku s jahodami

Oloupeme si rebarboru a pokrájíme ji na menší kusy. Nakrájíme si také jahody a pár si jich schováme na ozdobu. Vše dáme do menšího rendlíčku společně s cukrem a citronovou šťávou a vaříme na mírném plameni tak, aby nám

jahody i rebarbora pustily šťávu a cukr se v ní rozpustil. Jakmile se tak stane, přidáme škrob a minutku až dvě za stálého míchání provaříme. Škrob zahustí omáčku, takže pokud se nám zdá moc tekutá, samozřejmě ho můžeme přidat více. Vše záleží na tom, kolik šťávy ovoce pustilo.

#### **5. zchladlou omáčku nalijeme na cheesecake**

Jakmile nám omáčka zchladne, nalijeme ji na vychladlý cheesecake a necháme krátce ztuhnout.

#### **6. zdobíme a podáváme**

Hotový cheesecake zdobíme podle chutí. Já zvolila mandle, jahody a trochu rebarbory.