

JAROMĚŠAŠICKÁ MLÁČKÁRNA II.

Čtvrtek, 06. září 2012

Máme tu další recept na něco dobrého z produktů JAROMĚŠICKÉ MLÉKÁRNY. A samozřejmě i pokračování o balení vybraných smetanových a porcovaných sýrů i pomazánkových másel z Jaroměřické mlékárny pro celou rodinu, který budou vítězné soutěže dostávat po dobu jednoho měsíce každých týden doma.

CHEESECAKE

Tento svétový proslulý dort je původem z Ameriky. Kdo jej jednou ochutná, rozhodně ho neudiví, je už i v Evropě tak oblíbený. Jeho lahodná chuť se zakládá na kvalitním smetanovém sýru, díky němuž získal své jméno. Uznávám, je to kalorická bomba, ale - pro jednu... :-)))

Ingredience 250 g oblíbených sušenek 125 g Tradičního másla 750 g smetanového sýru Fénix 220 g moučkového cukru 250 g zakysané smetany + další pár lžic na potření dortu 4 vejce šávek z poloviny citronu 1 vanilkový cukr Postup přípravy Rozdrtíme sušenky nadrobno válečkem nebo v robotu. Přidáme změklé máslo a promícháme tak, aby vznikla kompaktní hmota. Dortovou formu vymažeme máslem, nebo vystelíme pečícím papírem a na její dno upřichujeme vrstvu ze sušenkové hmoty. Hmotu nahneme mírně i na boky formy, aby tím vznikl zpevněný základ dortu. V troubě vyhřáté na 180 stupňů pečeme 5 minut. Ve větší míse ručně vyšleháme sýr Fénix, šávek, vanilkový cukr a moučkový cukr. Na závěr opatrně zapracujeme sníh z bílků a šávek z citronu. Krém nalijeme do formy na sušenkový základ a necháme 5 minut odpočinout, aby se lehce vpil do korpusu. Do trouby vložíme pečáček s vodou, aby nám dort při pečení nevyschnul. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 stupňů asi hodinu. Po půl hodině koláč co chvíli kontrolujeme. Jakmile uvidíme, že jeho kraje jsou tuhé a vnitřek se chvěje jako pudíng, vypneme troubu a necháme ho vychladnout v otevřené troubě. Až zcela vychladlý ho přemístíme do lednice, kde by měl odpočívat ještě dalších 8 hodin. Cheesecake podáváme potřený kysanou smetanou, ovocným pyré, s čerstvým ovocem nebo i lehkou.

Kolik druhů porcovaných sýrů se v Jaroměřické mlékárně vyrábí?

a) 10 druhů b) 6 druhů c) 11 druhů

pro těmi z vás, kteří správně zodpovíte otázku, jsou připraveny poukazy na "Měsíc s výrobky Jaroměřické mlékárny" hodnotě 1000 Kč. SOUTĚŽ SE KONÁ OD 1. 9. DO 30. 9. 2012 své odpovědi odesílejte na adresu: redakce zavináč kudlanka.cz