JAROMÄšÅ˜ICKÃ• MLÃ‰KÃ•RNA II.

ÄŒtvrtek, 06 zÃ¡Å™Ã- 2012

Máme tu další recept na nÄ›co dobrého z produktÅ¯ JAROMÄšÅ˜ICKÉ MLÉKÁRNY. A samozÅ™ejmÄ› i pokraÄ•ování s o balíÄ•ek vybraných smetanových a porcovaných sýrÅ¯ i pomazánkových másel z JaromÄ›Å™ické mlékárny pro celou rodinu, který budou vítÄ›zové soutÄ›Å¾e dostávat po dobu jednoho mÄ›síce kaÅ¾dý týden aÅ¾ domÅ¯.

CHEESECAKE

Tento svÄ›tovÄ› proslulý dort je pÅ¯vodem z Ameriky. Kdo jej jednou ochutná, rozhodnÄ› ho neudiví, Å¾e je uÅ¾ i v EvropÄ› ta oblíbený. Jeho lahodná chuÅ¥ se zakládá na kvalitním smetanovém sýru, díky nÄ›muÅ¾ získal své jméno. Uznávám, Å¾e je to kalorická bomba, ale - pro jednou... :-)))

Ingredience 250 g oblíbených sušenek 125 g TradiÄ•ního másla750 g smetanového sýru Fénix220 g mouÄ•kového cukru250 g zakysané smetany + dalších pár lÅ¾ic na potÅ™ení dortu4 vejcešÅ¥áva z poloviny citronu1 vanilkový cukr Postup pÅ™ípravy Rozdrtíme sušenky nadrobno váleÄ•kem nebo v robotu. PÅ™idáme zmÄ›klé más promícháme tak, aby vznikla kompaktní hmota. Dortovou formu vymaÅ¾eme máslem, nebo vysteleme peÄ•ícím papírem a na její dno upÄ›chujeme vrstvu ze sušenkové hmoty. Hmotu nahrneme mírnÄ› i na boky formy, aby tím vznikl zpevnÄ›ný základ dortu. V troubÄ› vyhÅ™áté na 180 stupÅˆÅ¯ peÄ•eme 5 minut. Ve vÄ›tší míse ruÄ•nÄ› všl Fénixu Å¾loutky, vanilkový cukr a mouÄ•kový cukr. Na závÄ›r opatrnÄ› zapracujeme sníh z bílkÅ¯ a šÅ¥ávu z citronu. Krém nalijeme do formy na sušenkový základ a necháme 5 minut odpoÄ•inout, aby se lehce vpil do korpusu. Do trouby vloÅ¾íme pekáÄ•ek s vodou, aby nám dort pÅ™i peÄ•ení nevyschnul. PeÄ•eme v troubÄ› vyhÅ™áté na 160 stupÅˆÅ¯ as hodinu. Po pÅ¯l hodinÄ› koláÄ• co chvíli kontrolujeme. Jakmile uvidíme, Å¾e jeho kraje jsou tuhé a vnitÅ™ek se chvÄ›je jako puding, vypneme troubu a necháme ho vychladnout v pootevÅ™ené troubÄ›. AÅ¾ zcela vychladlý ho pÅ™emístíme do ledn kde by mÄ›l odpoÄ•ívat ještÄ› dalších 8 hodin. Cheesecake podáváme potÅ™ený kysanou smetanou, ovocným pyré, s Ä•erstvým ovocem nebo i šlehaÄ•kou.

Kolik druhÅ¯ porcovaných sýrÅ¯ se v JaromÄ›Å™ické mlékárnÄ› vyrábí?

a) 10 druhÅ¯ b) 6 druhÅ¯ c) 11 druhÅ¯

pro tÅ™i z vás, kteÅ™í správnÄ› zodpovíte otázku, jsou pÅ™ipraveny poukazy na "MÄ›síc s výrobky JaromÄ›Å™ické mlékárny hodnotÄ› 1000 KÄ•). SOUTÄšÅ½ SE KONÁ OD 1. 9. DO 30. 9. 2012své odpovÄ›di odesílejte na adresu: redakce zaviná Ä• kudlanka.cz