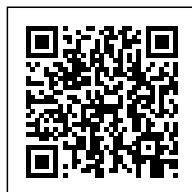




# MALINOVÝ CHEESECAKE OD HUGA





Máte chuť na zdravý dezert? Vyskúšajte tento fantastický recept, ktorý sa pripravuje bez Múky! Jeho jemná chuť vás dostane a budete ho pripravovať často. Dlhú som hľadal najlepšiu a najjednoduchšiu spôsob ako ho pripraviť a garantujem vám, že tento je TOP.

Budete potrebovať:

270 gramov syru Philadelphia (alebo jemného tvarohu)

150 gramov gréckeho jogurtu



1 celé vajce a 1 žltok  
40 gramov Solamylu (ryžový škrob)  
2 lyžice práškového cukru  
Vanilkový extrakt  
Nádobu na pečenie mafín  
Mrazené maliny  
2 lyžice trstinového cukru

#### Postup:

V miske dôkladne premiešajte tvaroh s jogurtom a práškovým cukrom.

Pridajte 1 celé vajce, jeden žltok, solamyl, trochu vanilkového extraktu a opäť zľahka, dôkladne zamiešajte. Vznikne vám hmota hustá asi ako puding.

Naplňte rovnomerne touto hmotou nádobu na mafíny. (vyšlo mi ich 12). Plech na mafíny nemusíte potierať olejom, v ceste je dostatok tuku nato aby sa po upečení neprilepilo.

Pečte vo vyhriatej rúre na 175 stupňov cca 20-25 minút. Keď sa povrch mafín zafarbí jemne do zlata sú správne upečené.

Nechajte vychladnúť a pripravte si malinový krém. Mrazené maliny vložte na panvicu, posypte 2 lyžicami hnedého, trstinového cukru. Privedte do varu, nechajte trochu odpariť vodu. Horúce maliny rovnomerne nalejte na mafíny. Ostatné je už na vašej fantázii. Ja som použil kúpené, čerstvé čučoriedky a lístky z čerstvej mäty. Kombinácia chutí fantastická.

**HOTOVO!**

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo