

Matcha cheesecake s kousky ovoce

Celkový čas vaření **415 min.** 15 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření **360 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
5.497 kJ / 1.313 kcal

Tuky: **85 g** Bílkoviny: **21 g**
Sacharidy: **115 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Základ:

120 g tmavých sušenek

70 g másla

Cheesecake:

250 g smetanového sýra

1 polévková lžíce matcha čaje

60 g moučkového cukru

40 g pšeničné mouky

1 čajová lžička citronové kůry

1 čajová lžička pomerančové kůry

1 vejce

120 ml zakysané smetany

20 g rozinek

20 g sušených brusinek

20 g sušených meruněk

30 ml Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Ozdoba:

20 g solených mandlí

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

120 g tmavých sušenek - **70 g** másla

Rozpusťte máslo a rozmixujte ho se sušenkami.

Směs vtlačte na dno formy (o průměru 18 cm) a dejte na 30 minut vychladit do lednice.

Krok 2

250 g smetanového sýra - **1 polévková lžíce**

matcha čaje - **60 g** moučkového cukru - **40 g**

pšeničné mouky - **1 čajová lžička** citronové kůry -

1 čajová lžička pomerančové kůry - **1** vejce - **120**

ml zakysané smetany - **20 g** rozinek - **20 g**

sušených brusinek - **20 g** sušených meruněk - **30**

ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně

fermentovaná tekuté ochucovadlo

Smíchejte smetanový sýr, matchu, moučkový cukr, mouku, citronovou a pomerančovou kůru, vejce a zakysanou smetanu do hladka. Přidejte nejmenno nakrájené sušené ovoce a dochutte Sójovou omáčkou Kikkoman.

Krok 3

20 g solených mandlí

Nalijte směs z kroku 2 na vychlazený základ a pečte při 160 °C asi 40 minut. Poté chladte 6 hodin v lednici. Podávejte nakrájené na plátky a ozdobené nasekanými mandlemi.