

Tekvicový cheesecake

- 200 g maslových sušienok FIBROKI
- 300 g tekvice
- 50 g masla
- 2 vajcia
- 200 g trstinového cukru
- 250 g tvarohu
- 250 g ricotty
- lyžička škorice, lyžička zázvoru

Postup:

Tekvicu uvaríme, rozmixujeme, scedíme vodu a necháme vychladnúť. Na dno tortovej formy nasypeme rozdrvené sušienky premiešané s maslom a dáme zapieť na cca 8 minút pri 150 °C. V miske zmiešame vajcia s cukrom, ricottou a tvarohom, ochutíme škoricom a zázvorom a postupne pridávame vychladnutú tekvicu. Zmes nalejeme na vychladnuté sušienky a dáme späť do rúry. Pečieme cca 40 min. na 160 °C. Po upečení dáme vychladnúť do chladničky.