



## Müsli tvarohový cheesecake s ovocem

### Na náplň:

- 500 g nízkotučného tvarohu
- 2 žloutky
- 36 g medu
- pár kapek vanilkového extraktu
- kůra z 1 bio citronu
- čerstvé ovoce dle vlastního výběru

### Na korpus:

- 75 g sušených neslazených datlí bez pecky
- 100 g směsi ořechů (vlašské, kešu, mandle, lískové)
- 40 g směsi sušených bobulí (rozinky, brusinky, kustovnice)
- 70 g medu
- 100 g kokosového oleje
- 50 g mandlových plátků
- 200 g ovesných vloček
- 1 lžice chia semínek
- 1 lžička skořice

### Postup:

1. Dortovou formu (průměr 26 cm) vyložte pečicím papírem.
2. Datle, směs ořechů a směs sušených bobulí vsypte do mixéru nebo smoothie makeru a na středně hrubo rozmixujte.
3. Vezměte dostatečně velkou mísu (nebo hrnec), odměřte do ní kokosový olej a med a rozpusťte ve vodní lázni. Není potřeba, aby směs dosáhla vysoké teploty.
4. Do rozpuštěné směsi oleje a medu vsypte dříve rozemletou směs ořechů a bobulí, přidejte mandlové plátky, vločky, chia semínka a skořici.
5. Dobře promíchejte a hotovou směs vyklopte do připravené formy. Rozhrňte směs, aby byla všude stejně silná vrstva, a dobře upěchujte – rukama nebo rovným dnem široké skleničky.
6. Všechny suroviny na náplň (kromě ovoce) dohromady vyšlehejte a vzniklou náplní potřete rovnoměrně korpus.
7. Na závěr celý povrch pokladte oblíbeným ovocem (já jsem použil ringle).

8. Vložte pekáč do předehřáté trouby a 35 - 40 minut pečte při teplotě 180 °C. Střed tvarohové vrstvy se může ještě trochu třepat. Po zchladnutí zatuhne.