

# CHEESE CAKE S KAKI



## Přísady:

4 kaki Persimon Bouquet  
4 vejce  
2 lžičce hladké mouky  
2 lžičce citrónová kůry  
½ lžičce vanilkové esence  
215 g krystalového cukru  
750 g přírodního sýru Philadelphia nebo Buko  
125 g roztaveného másla  
250 g rozdrčených máslových sušenek  
300 ml kysané smetany

## Příprava:

**PŘEDEHŘEJEME TROUBU NA 160°C. DORTOVOU FORMU VYLOŽÍME PEČICÍM PAPIREM. SUŠENKY ROZMAČKÁME, PROMÍCHÁME S MÁSLEM A RUKAMA NEBO SKLENIČKOU UPĚCHUJEME DO FORMY. DÁME CHLADIT NA 30 MINUT DO LEDNICE. SÝR SMÍCHÁME S CUKREM, VANILKOVOU ESENCÍ, CITRONOVOU KŮROU, MOUKOU A PŘIDÁVÁME POSTUPNĚ PO JEDNOM VEJCI. PROMÍCHÁME A PŘIDÁME KYSANOU SMETANU A NASTROUHANÉ KAKI. OPĚT PROMÍCHÁME A NAKONEC HMOTU NALIJEME NA TĚSTO A PEČEME 75 - 90 MINUT. POTÉ NECHÁME VYCHLADNOUT. HOTOVÝ CHEESE CAKE PODÁVÁME STUDENÝ.**

