



## Nepečený zázvorový cheesecake Kitl

Karamel a zázvor, to je netradiční spojení chutí v nepečeném zázvorovém dezertu od Kitl.

### *Ingredience:*

- 200 g mascarpone
- 150 g karamelových sušenek
- 50 g rozpuštěného másla
- 250 g krémového sýra
- 250 ml smetany ke šlehání
- 130 g moučkového cukru
- Šťáva z poloviny citrónu
- Kůra z poloviny citrónu
- 50 ml zázvorového sirupu Kitl

### *Příprava:*

1. Rozmixujte karamelové sušenky na prach (v mixéru) a smíchejte je s rozpuštěným máslem.
2. Dortovou formu (ideálně o průměru 18-20 cm) vyložte pečícím papírem (stačí pokrýt pouze dno) a dno pokryjte vzniklou směsí. Směs dobře upěchujte a dejte vychladit do lednice.

**Kitl**<sup>®</sup>  
ZDRAVÍ V LÁHVI

3. Mezitím si připravte krém. Robotem ušlehejte mascarpone spolu s krémovým sýrem a smetanou ke šlehání. Jakmile začne smetana houstnout, přidejte přesátý cukr, kůru a šťávu z citrónu a závorový sirup Kitl. Vše spolu chvíli prošlehejte.
4. Nakonec dejte krém do dortové formy a nechte vychladit do druhého dne.

Tento recept byl připraven speciálně pro Kitl blogerkou Na skok v kuchyni.



Tento a další recepty najdete na stránkách Kitl - [www.kitl.cz](http://www.kitl.cz)

**Kitl**<sup>®</sup>  
ZDRAVÍ V LÁHVI