Cheesecake ala Vierka.

Odľahčený tortový koláčik, veľmi osviežujúci.

**Ingrediencie (tortová forma priemer 26 cm)**

2 balíky BeBe keksy - rodinné kakaové s celozrnnými cereáliami (alebo iné celozrnné keksy),

2 polievkové lyžice kakaa,

3-4 polievkové lyžice masla,

1-2pol. lyžice cukru alebo iné sladidlo (voliteľné),

trochu vanilkového cukru,

nastrúhaná kôra z citróna (1-2 kávové lyžičky)

2 1/2 téglika Lúčina,

1/2 šálky práškového cukru,

1 pochúťková kysla smotana 200 g (14%),

3 vajcia,

200 gram. maliny, čučoriedky alebo iné zavárané ovocie,

2 balíčky tortovej želatíny a 500 ml. kompótovej šťavy.

Pozn: Na korpus môžeš keksy skombinovať s mletými mandľami, lieskovými orechmi alebo s obilnými klíčkami. Potom treba dať menej keksov stačí len 1 a pol balička . Ovocie môžete kombinovať čerstvé s kompótovým, torta bude mať pekný vzhľad, adekvátnu sladkosť a sviežosť.

**POSTUP PRÍPRAVY**

1. Predhriať rúru na 170 st.
2. Rozmixovať/ rozdrviť sušienky, zmiešať ich s roztopeným maslom. Zmes poriadne natlačiť do tortovej formy (netreba vymastiť)
3. Piecť spodnú časť korpusu na 10 minút pri 170 st.
4. Vymixovať elektrickým mixérom na strednom stupni rýchlosti: Lúčinu, 1/2 šálky práškového cukru, vanilkový cukor a kôru s citrónu. Mixovať až vznikne hladká hmota.
5. Pridať kyslú smotanu a zase premixovať. Za stáleho miešania na strednom stupni potom postupne pridať 3 vajíčka jedno po druhom, kým sa každé vajce dobre nespojí s hmotou.
6. Piecť asi 50 minút v rúre na 180 stupňov a nechať dobre vychladnúť.
7. Ovocie alebo kompót z malín alebo čučoriedok poukladať na vychladnutú tortu a trochu pritlačiť (opatrne lebo vrch je mäkký ☺). Kombinácia čerstvých a zaváraných malín je ideálna.
8. Šťavu z kompótu ( 500ml ) zmiešame s práškovou želatínou. Môžem pridať aj 1-2 lyžice cukru, podľa chuti. Za stáleho miešania privedieme do varu.
9. Vychladiť želatínu a keď je už hustejšia opatrne lyžicou zalievať ovocie na torte.
10. Nechať celú tortu zatuhnúť a uležať do druhého dňa v ľadničke.