Cheesecake, který si dáte bez výčitek svědomí

# Ingredience:

### Korpus

130 g celozrnných sušenek  
70 g vlašských ořechů  
3 lžíce mléka

### Náplň

750 g nízkotučného tvarohu  
250 g bílého jogurtu  
2 vejce  
70 g třtinového cukru  
2 lžíce kukuřičné krupice  
lžička citrónové kůry  
špetka soli

## Postup:

### Korpus

Sušenky a ořechy rozmixujeme na drť. Přidáme mléko. Nyní si připravíme formu na pečení. Vystřihneme si pečící papír, který nám pokryje dno. Dno si vymažeme máslem, na to dáme pečící papír, který rovněž pomažeme máslem. Tak se nám korpus nepřichytí. Hmotu vtlačíme do dna formy.

### Náplň

V míse smícháme, jogurt, tvaroh, cukr, řičnou krupici, citrónovou kůru a sůl.

Tuto směs nalijeme na korpus a necháme péct v předehřáté troubě při 150 st cca 60 minut.

Po vytažení z trouby necháme chvíli zchládnout a necháme dochladit v ledničce.

[](http://hubne.me/wp-content/uploads/2016/01/cheescake.jpg)