

Nepečený čokoládový cheesecake



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

2360 kalorií , **0 g** cukrů , **117 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: PeřulQa Kašánková

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepeceny-cokoladovy-cheesecake>

Příprava

Do rozmixovaných nebo válečkem rozdrcených sušenek přidáme rozpuštěné máslo. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem, na něj rovnoměrně rozprostřeme sušenkovou hmotu a dáme na 30 minut do chladničky. Do směsi z pomazánkového másla Želetava, tvarohu Želetava a 250 ml šlehačky přidáme 400 g, ve vodní lázni rozpuštěné a vlažné čokolády a šlehačem vyšleháme na hladký krém. Čokoládový krém rozetřeme na sušenkový korpus a opět vložíme asi na hodinku do chladničky. Zbytek šlehačky vlijeme do menšího hrnce, přivedeme k varu a poté ihned vypneme plotnu. Vmícháme na kousky nalámanou čokoládu, tak aby se spojila se smetanou. Téměř studenou polevu opatrně nalijeme na dort a vložíme na hodinu zpět do lednice.

Ingredience

- ✓ 1 balení BEBE sušenek
- ✓ 180 g Pomazánkového másla Želetava
- ✓ 500 g čokolády na vaření
- ✓ 250 g tučného tvarohu
- ✓ 100 g másla
- ✓ 400 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Pokud nahradíme tmavé sušenky a tmavou čokoládu za světlé ingredience, vykouzlíme stejně tak dobře světlý cheesecake, který nejlépe chutná s ovocným přelivem, který připravíme rozmixováním mražené ovocné směsi s 50 g cukru a lžící citrónové šťávy.