

# Opilý nepečený cheesecake



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 1 h 30min , Porce: 8

**12545** kalorií , **0 g** cukrů , **1227 g** tuků , **190 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

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

## Příprava

Bebe sušenky Dobré ráno čokoládové a cukrářské piškoty rozdrtíme a zalijeme rozpuštěným (vychladlým) máslem a 25 ml likéru Baileys. Dobře promícháme, aby se máslo a likér rovnoměrně vsákl do nadrcených drobků. Dáme do folií vyložené dortové nebo pečicí misky a směs důkladně stlačíme tak, aby se vytvořilo celé dno a nízké okraje. Dáme na hodinu vychladit do lednice.  
krém: Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Za stálého míchání zapracujeme pomazánkové máslo, Mascarpone, žervé XXL (2 x kelímek žervé XXL) Vytvoříme hladký lesklý krém . Na závěr dochutíme 4-6 lžícemi likéru Baileys.  
Nalijeme do připraveného sušenkového korpusu a necháme přes noc v lednici.

## Ingredience

- ✓ 130 g Bebe dobré ráno čokoládových sušenek
- ✓ 125 g piškotů cukrářských
- ✓ 110 g másla
- ✓ 15 ml Baileys likéru
- ✓ 2-3 lžice cukru moučka
- ✓ 250 dkg Mascarpone
- ✓ 200 g pomazánkového másla
- ✓ 240 g žervé v kelímku 2 x 120 xxl
- ✓ 4-6 lžice vaječného likéru
- ✓ 1 slepičí vejce

## Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Obyčejný den, Moučník



### Tip k receptu

Lze použít jakýkoliv likér dle Vaší chuti.

