

Třešňový cheesecake



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

5400 kalorií , **26 g** cukrů , **422 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/tresnovy-cheesecake>

Příprava

Sušenky kakaové rozdrtíme, smícháme s máslem a namačkáme na dno formy.
Smetanu vyšleháme, smícháme s lučinou a oběma cukry. Bílou čokoládu nakrájíme na kousky a vmícháme do krému. Do hrnce nalijeme 80 ml vody, vložíme želatinu a na mírném ohni přivedeme k varu. Horkou želatinu vlijeme do směsi a promícháme. Na korpus dáme třetinu náplně, třešně, druhou třetinu, poté zase třešně a poslední část krému. Necháme ztuhnout. Čokoládu rozpustíme v horké vodní lázni, máslo nakrájíme na kousky a vyšleháme s čokoládou. Zdobíme cukrářským sáčkem. Vrch posypeme pusinkami a kakaem a ozdobíme třešněmi.



Ingredience

- ✓ 260 g Bebe sušenky kakaové
- ✓ 100 g másla
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 500 g Lučiny
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilky (lusk)
- ✓ 100 g bílé čokolády
- ✓ 15 g želatiny
- ✓ 200 g třešní
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 lžice kakaa

Kategorie

Výjimečný den