Novodvorská Vás baví i doma

Nepečený cheesecake

Ingredience:

Na korpus
150 g kakaových sušenek
120 g másla

Na náplň
500 g polotučného tvarohu
250 g smetany ke šlehání
300 g čokolády

Na polevu
100 g smetany ke šlehání
100 g čokolády

Na ozdobení
čerstvé maliny, borůvky, jahody

Příprava:

Sušenky si rozdrtíme na jemný prášek a přidáme rozpuštěné máslo. Vše promícháme, aby nám vznikla směs, kterou natlačíme na dno dortové formy.
Čokoládu na náplň si rozpustíme na vodní lázni a necháme lehce zchladnout. Mezitím si vyšleháme smetanu, vmícháme do ní tvaroh a postupně čokoládu. Celou náplň poté navrstvíme na sušenkový korpus.
Na polevu budeme opět potřebovat vodní lázeň, na které zahřejeme smetanu a ve smetaně rozpustíme čokoládu. Polevu necháme zchladnout a nalijeme na cheesecake.
Na ozdobu můžeme použít čerstvé maliny, borůvky nebo jahody.
Cheesecake necháme alespoň tři hodiny chladit v lednici.

Dobrou chuť!

NovoDvorská Plaza