



# Jahodový cheesecake

12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu pomocí válečku rozdrtíme sušenky a vložíme je do misky. Přidáme rozpuštěné máslo a ručně vypracujeme. Okraj dortové formy položíme na podnos, nanese směs na korpus a pomocí lžice přitlačíme.
- 2 Na náplň v míse vyšleháme náplň se smetanou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale. Přidáme mascarpone a krátce vyšleháme dohladka. Náplň nanese na korpus a uhladíme.
- 3 Na ozdobení očistíme jahody, 3 jahody si dáme stranou na ozdobení a zbytek jahod pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a vmícháme rozmixované jahody. Nanese stejnoměrně na náplň a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.

## Přísady:

### Na korpus:

200 g kakaové sušenky neplněné  
100 g máslo rozpuštěné

### Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker  
500 ml smetana ke šlehání 33%  
250 g mascarpone

### Na ozdobení:

250 g jahody  
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 ml voda  
2 zarovnaná PL cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač  
ponorný mixér

