



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, naneseťme 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 naneseťme 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. Naneseťme rovnoměrně 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

