



Kakaový cheesecake

12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu pomocí válečku rozdrtíme sušenky. V míse je smícháme s mandlemi a kakaem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Důkladně pomocí lžice korpus ke dnu formy přitiskneme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 150 °C
Horkovzdušná trouba: 130 °C
Doba pečení: 10 minut

- 2 Na náplň v míse metličkou vymícháme sýr s ricottou, cukrem, vanilkovým cukrem, kakaem a vejci dohladka. Náplň nanese na předpečený korpus a uhladíme. Vložíme do trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

Doba pečení: 60 minut

- 3 Cheesecake necháme vychladnout.
- 4 Dozdobíme ovocem a ořechy dle vlastní chuti a fantazie.

Přísady::

Na korpus:

125 g máslové sušenky
50 g mleté mandle
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
50 g máslo změkklé

Na náplň:

350 g smetanový sýr bez příchutě
350 g ricotta
200 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
3 ks vejce

Na ozdobení:

ovoce (fíky, borůvky, ostružiny)
ořechy lískové v čokoládě
lístky máty

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

