Malinový cheesecake s bílou čokoládou

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- **Krusta**
- sušenky bebe 1 balení
- máslo 0.5 balení
- **Malinová směs**
- krystalový cukr 1 lžíce
- škrob 1 lžička
- maliny 400 g
- citrónová šťáva 2 lžička
- sýr Philadelphia 375 g
- cukr krystal 80 g
- vejce 1 ks
- bílek 1 ks
- vanilkový extrakt 1 lžička
- bílá čokoláda 240 g
- smetana ke šlehání 60 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu, takže dvě hodiny předem si je vyndejte z ledničky. Sušenky rozdrťte rukama nebo pomocí mixéru a spojte s rozpuštěným máslem v hmotu. Dortovou formu o průměru 28 cm vymažte celou pořádně máslem, do ní vložte do kruhu vystřižený pečicí papír a opět ho vymažte máslem. Za pomoci skleničky s rovným dnem na dno formy natlačte sušenkovou hmotu a pěkně ji udusejte.

2
Z alobalu si nachystejte dva pruhy dlouhé 40 cm, dejte je na sebe do kříže, doprostřed položte formu a alobalem ji obalte tak, aby se do ní při pečení ve vodní lázni nedostala voda.

3
Troubu předehřejte na 170 ˚C. Důkladně promíchejte lžíci cukru a škrob, přilijte vodu, citronovou šťávu a maliny. Na středním ohni za stálého míchání přiveďte k varu. Vařte 30 sekund a míchejte. Nechte vychladnout a propasírujte, abyste se zbavili slupek.

4
Metličkou spojte Philadelphii s cukrem, přidejte vajíčko a bílek, vanilku a citronovou šťávu. Čokoládu nalámejte na kousíčky a se smetanou ji pomalu zahřejte ve vodní lázni tak, aby se rozpustila. Čokoládovou směs spojte se sýrovou směsí. Vymíchejte dohladka.

5
2/3 vzniklé sýrové směsi nalijte na sušenkový korpus. Nyní přijde čas na to, abyste sýrovou hmotu polili třetinou malinové směsi. Pak opět zalijte zbytkem sýrové směsi. Povrch cheesecaku pocákejte druhou třetinou malinové omáčky a vidličkou nebo např. špejlí vytvořte efektní mramorování. Nebo jako na obrázku – pomocí injekční stříkačky či lžičky udělejte na povrchu cheesecaku kapky, které pak špejlí spojte do kruhu (při kroužení střídáme směr) a vytvoříme tak "něcojakosrdíčka".

6
Pečte 40 minut ve vodní lázni. Do nádoby, do které pak postavíte formu (vyšší plech, pekáč…) nalijte vařící vodu do výše 1 cm, vložte formu s cheesecakem a dejte péct na 1 hodinu. Troubu neotvírejte. Po hodině troubu – opět bez otevírání – vypněte a dál si cheesecaku nevšímejte. Nevšímejte si ho celých šest hodin. Díky tomu nepopraská a zůstane krásně smetanově sýrově sametový. Po šesti hodinách ho šoupněte do lednice, kde ho nechte odpočinout přes noc. Třetí třetinu ovocné směsi podávejte k cheesecaku jako omáčku.