

Čokoládovo - dýňový cheesecake

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Snídaňové Bebe dobré ráno 1 balení
- Máslo , změkklé 4 lžíce
- Na náplň: 1 ks
- Smetanový sýr 230 g
- Krupicový cukr 200 g
- Dýňové pyrė 250 g
- Velká vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 3 lžíce
- Dýňové koření 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- Čokoláda 50% 120 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Čtvercovou pečící formu o hraně asi 20 cm vyložte pečícím papírem.

2. V míse podrťte sušenky s máslem, abyste získali směs konzistenci strouhanky. Natlačte ji na dno formy a dejte na 12 až 15 minut zapéct.

3. Sýr našlehejte dohladka, přidejte cukr, dýňové pyré, vejce, mouku, koření a sůl. Nechte chvíli odpočinout.

4. Čokoládu nechte rozpustit v míse nad hrncem s vroucí vodou a vmíchejte k ní 250 ml sýrové směsi. Zbylou směs nalijte do pečicí formy, na ni spirálovitě nalijte čokoládovou směs, abyste vytvořili zajímavé mramorování. Pečte 40-50 minut.