

# Soufflé cheesecake - Japonský cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Smetanový sýr 120 g
- Bílá čokoláda 120 g
- Vejce 3 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Japonsko

## Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. Bílky vložíme do lednice.

Bílou čokoládu(můžeme použít i mléčnou nebo hořkou čokoládu - dle chuti) rozpustíme nad vodní lázní a necháme ji zchladnout. Troubu si mezitím předehřejeme na 170°C. Do zchladlé čokolády vmícháme žloutky a poté i bílky a celou směs vyšleháme až se nám začne na povrchu tvořit bílá pěna.

Tukem si vymažeme kruhovou formu a směs do ní nalijeme. Směs ve formě proklepeme, abychom z ní dostali bublinky (stačí formu trochu nadzvednout a pustit na kuchyňskou desku).

Do pekáče vlijeme horkou vodu a umístíme do něj kruhovou formu a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 15 minut při 170°C a poté ještě 15 minut při 160°C.

Troubu poté vypneme, ale neotvíráme!!!!!!! a necháme ještě 15 minut dojít.