

Cheesecake čokoládové trio

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **na ozdobu**

- čokoládové hoblinky 1 ks

- **náplň 1**

- smetana ke šlehání 80 ml
- kvalitní hořká čokoláda 50 g
- philadelphia 250 g
- cukr moučka 20 g
- želatina 3 g

- **náplň 2**

- philadelphia 250 g
- cukr moučka 20 g
- želatina 3 g
- smetana ke šlehání 80 ml
- mléčná čokoláda 50 g

- **náplň 3**

- philadelphia 250 g
- cukr moučka 20 g
- želatina 3 g
- bílá čokoláda 50 g
- smetana ke šlehání 80 ml

- **těsto**

- máslo 100 g
- kakaové sušenky 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

Základ dortu si připravíme z kakaových sušenek, které nejemno rozmixujeme. Sušenkový rozmixovaný základ vložíme do mísy. Máslo rozehtřejeme a pomalu ho přiléváme k rozmixovaným sušenkám. Po důkladném promíchání sušenkový korpus vložíme nejlépe do otevírací dortové formy o průměru 22 cm, kterou vyložíme papírem. Sušenky dobře přitlačíme na dno prsty. Formu s korpusem vložíme na 10 minut do mrazáku nebo půl hodiny do lednice.

Připravíme si 3 mísy. Do každé mísy vložíme 250 g philadelphie. Tři druhy čokolád samostatně rozpustíme ve vodní lázni. Do každé mísy s philadelphií vlijeme čokoládu a promícháme do krému. Do každé mísy vložíme namočenou a vyždímanou želatinu a dobře promícháme. Každá mísa dostane 3 g želatiny. Do mísy s bílou čokoládou přidáme za stálého míchání našlehanou smetanu. Postup opakujeme s mléčnou čokoládou a s hořkou čokoládou. Nakonec přidáme do každé mísy po lžících prosátý moučkový cukr. Mícháme velmi jemně.

Jakmile máme připravené krémy, můžeme se pustit do kompletování. Vyjmeme formu z lednice. Na dno nalijeme čokoládovou polevu z hořké čokolády, rovnoměrně ji rozprostřeme a uhladíme. Vložíme na 20 minut do lednice. Po ztuhnutí na hořkou polevu nalijeme mléčnou polevu, uhladíme a dalších 20 minut necháme v lednici. Nakonec nalijeme bílou čokoládovou polevu, uhladíme a tentokrát necháme v lednici alespoň na 4 hodinky.

Cheesecake čokoládové trio po ztuhnutí ozdobíme čokoládovými hoblinkami, vyjmeme z formy a podáváme nakrájený na trojúhelníky jako dezert.