

Čokoládový cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 12

- Dietní suchary nebo sušenky 125 g
- Máslo 60 g
- Kakao 1 lžička
- Kakao do náplně 0.5 lžička
- Čerstvý krémový sýr (Phildelphia) 500 g
- Čokoláda na vaření 175 g
- Cukr krupice 150 g
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Žloutky navíc 3 ks
- Zakysaná smetana 150 ml
- Hořká čokoláda 75 g
- Smetana 30% 125 ml
- Med nebo zlatý sirup 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Rozdrtíme suchary a spojíme s máslem a lžičkou kakaa na kompaktní hmotu. Směsí pokryjeme dno formy 23cm. A dáme do mrazáku. Troubu zapneme na 180 stupňů. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. Smícháme sýr, cukr, kukuřičný škrob, vejce, žloutky a zakysanou smetanu. Nakonec

přidáme půl lžičky kakaa rozmíchaného ve lžici vody a rozpuštěnou čokoládu. Formu vyndáme z mrazáku a dno a boky obalíme hliníkovou fólií tak, aby se do ni nedostala voda. Vlijeme náplň postavíme formu do pekáčku. Nalijeme vařící vodu, tak aby sahala do poloviny výšky formy na dort. Pečeme 45-60 minut. Dort necháme vychladnout přes noc v lednici. Čokoládu, smetanu a siru prohříváme tak dlouho dokud se nespojí. Necháme vychladnout a přeléváme dort.