

Čokoládový cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čokoládové sušenky 250 g
- Máslo 120 g
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Hořká čokoláda 300 g
- Tvaroh 500 g
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 5 ks
- Žlutá a marcipánová hmota 100 g
- Tubičky s barevnou polevou 2 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

1. Sušenky rozdrťte v mixéru nebo válečkem a promícháme je s většinou másla. Hmotu upěchujeme lžící na dno rozevírací dortové formy vyložené pečicím papírem. Boky formy vymažeme zbylým máslem.

2. Troubu předehřejeme na 140°C. Smetanu zahřejeme téměř k varu a rozmícháme v ní na kousky pokrájenou čokoládu, dokud se nerozpustí. Odstavíme a necháme zchladnout.

3. Tvaroh rozmícháme s krupicí a vanilkovým cukrem. Přisleháme vejce. Smícháme tvarohovou hmotu s čokoládovou smetanou, nalijeme ji na korpus a dáme péct do vyhřáté trouby na hodinu.
4. Z marcipánové hmoty vymodelujeme vajíčka, ozdobíme je a necháme zaschnout. Upečený cheesecake necháme vychladnout. Ozdobíme marcipánovými vajíčky.