

# Cheesecake se švestkami v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Čokoládové sušenky 200 g
- Máslo 100 g
- Želatina 6 plátek
- Smetana na vaření 1 dl
- Bílá čokoláda 100 g
- Tvaroh 750 g
- Cukr krupice 170 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Nastrouhaná citronová kůra 0.5 lžička
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Dortové želé 1 balíček
- Švestky v čokoládě 10 ks
- Kytičky z marcipánu 20 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

1. Vystříhneme kolečko pečicího papíru a dáme na dno rozevírací dortové formy. Čokoládové sušenky rozdrtíme válečkem nebo v mixéru, promícháme s máslem a hmotu lžící upěchujeme na dno formy.
2. Korpus necháme zapéct v troubě 10 minut při teplotě 180°C, poté necháme vychladnout. Pečícím

papírem vyložíme boky formy.

3. Želatinu namočíme do ledové vody. Po pěti minutách vyždímáme, přivedeme smetanu k varu, odstavíme ji a želatinu v ní dobře promícháme.

4. Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Tvaroh vyšleháme s cukrem, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou. Smetanu na šlehání dotuha ušleháme.

5. Do tvarohu přimícháme želatinu rozpuštěnou ve smetaně, bílou čokoládu a šlehačku. Směsí naplníme dortovou formu s předpečeným korpusem, uhladíme, přetáhneme potravinovou fólií a odložíme do chladu ztuhnout na dvě hodiny.

6. Před servírováním cheesecake ozdobíme půlkami švestek v čokoládě a marcipánovými kytičkami.