

Čokoládový nepečený cheesecake

jednoduchá příprava

90 min

Porcí

6

Cena

nad 150 Kč

SUROVINY

250 g	karamelových sušenek
75 g	másla
500 g	tvorohu
250 g	lučiny
300 g	mléčné čokolády
100 g	hořké čokolády
50 g	bílé čokolády

POSTUP

krok 1

V sáčku si rozdrtíme karamelové sušenky a smícháme je ve velké míse s rozehřátým máslem. Vše smícháme rukama, aby se vše spojilo. Směs dáme rozprostřeme na dně formy a uhladíme. Dáme na 30 minut do lednice.

krok 2

V míse si smícháme tvoroh, lučinu a moučkový cukr. Důkladně promícháme a dáme stranou.

krok 3

Ve vodní lázni si rozehřejeme hořkou a mléčnou čokoládu a přelijeme do velké mísy. Do čokolády postupně přidáváme tvarohovou směs a mícháme.

krok 4

Do formy s vychlazeným sušenkovým základem přilejeme tvarohovo-čokoládovou směs. Polijeme ji zbytkem tmavé čokolády a zarovnáme. Mezitím si rozpustíme bílou čokoládu, dáme ji do sáčku a uděláme proužky na tmavé čokoládě. Pomocí párátka cheesecake dozdobíme.

krok 5

Dáme na hodinu do lednice a můžeme podávat.