

Nepečený jahodový cheesecake

Prísady:

Na korpus:

100 g maslových sušienok
50 g masla

Na plnku:

250 ml smotany na šľahanie
250 g mascarpone

150 g bielej čokolády

4 platky želatíny Dr. Oetker

Ešte budeme potrebovať:

1 balíček Tortového želé

červeného Dr. Oetker

500 g jahôd



Na dno tortovej formy natlačíme pomleté sušienky zmiešané s maslom a dáme do chladničky stuhnúť. Medzitým si roztopíme čokoládu, smotanu vymiešame na šľahačku a primiešame aj mascarpone a potom pomaly aby sa nám biela čokoláda nezrazila zamiešame aj tú. Plátky želatíny necháme v studenej vode napučať, potom vyžmýkame a dáme do horúcej smotany (stačí, ak dolejeme pred šľahaním 30 ml a dáme zohriať) Miešame kým sa želatína roztopí a potom nalejeme do smotanovej zmesi a zamiešame.

Jahody, polovicu nakrájame na polovičky, poukladáme reznou stranou na boky formy a zalejeme krémom. Dáme do chladničky na noc stuhnúť.

Podľa návodu si pripravíme červené tortové želé, zvyšok jahôd nakrájame na plátky a poukladáme v peknom tvare na vrch. Celé to zalejeme tortovým želé a necháme stuhnúť.

Pred podávaním môžeme ešte dozdobiť kopčekom šľahačky.

