



Kakaový cheesecake

Dokonalý kakaový chuťový zážitok s Holandským kakaom Dr. Oetker.

12 porcií  jednoduchá príprava  do 30 minút



Prísady::

Na korpus:

125 g maslové sušienky
50 g mandle mleté
1 zarovnaná PL Holandské kakao
Dr. Oetker preosiate
50 g maslo zmäknuté

Na náplň:

350 g smotanový syr bez
príchute
350 g ricotta
200 g cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr.
Oetker
1 zarovnaná PL Holandské kakao
Dr. Oetker preosiate
3 ks vajce

Na ozdobenie:

ovocie (figy, čučoriedky, černice)
orechy lieskové v čokoláde
mäta pieporná lístky

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na prípravu korpusu pomocou váľka rozdrvíme sušienky. V mise ich zmiešame s mandľami a kakaom. Pridáme maslo a ručne vypracujeme dohladka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pomocou lyžice korpus dôkladne pritlačíme k dnu formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 150 °C
Teplovzdušná rúra: 130 °C
Doba pečenia: 10 minút

- 2 Na prípravu náplne v mise metličkou vymiešame syr s ricottou, cukrom, vanilkovým cukrom, kakaom a vajcami dohladka. Náplň nanesieme na predpečený korpus a uhladíme. Vložíme do rúry a pečieme pri rovnakej teplote ako v bode 1.

Doba pečenia: 60 minút

- 3 Cheesecake necháme vychladnúť.
- 4 Dozdobíme ovocím a orechmi podľa vlastnej chuti a fantázie.

