

## SLAVNOSTNÍ NOVOROČNÍ DVOUČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE



**Vynikající dvoučokoládový cheesecake s ricottovým krémem, který se hodí pro jakoukoliv oslavu.**

### Příprava:

Troubu zahřejte na 180° C. Dno dortové formy o průměru 25 cm vyložte pečicím papírem. Horké máslo pečlivě promíchejte s jemně nadrženy sušenkami. Napěchujte do formy a pečte 10 minut. Teplotu zvýšte na 240° C. Vyšlehejte ricottu s cukrem dohladka, vešlehejte vejce, kakao, vanilku a líkér. Přidejte zakysanou smetanu, půlku rozpuštěné čokolády a kávu. Do zbylé čokolády vmíchejte mléko – tolik, aby vznikla hustá omáčka. Odložte. Stěny formy vymažte máslem a vylijte do ní připravenou směs a uhladte. Pečte 10 minut. Pak stáhněte teplotu na 110° C a pečte dalších 25–30 minut. Potom troubu vypněte, otevřete a nechte 2 hodiny vystydnout. Pak dejte koláč vychladit do ledničky. Cheesecake opatrně vyjměte z formy a zbavte papíru na pečení. Potřete šlehačkou a pokapejte čokoládovou omáčkou. Podle chuti posypte hoblíčkami čokolády.

### Suroviny

#### 80 g rozpuštěného másla

15 větších tmavých sušenek

(např. Buongiorno)

náplň a obloha:

#### 900 g sýru ricotta

200 g přírodního krupicového

cukru

4 lžice prosátého kakaa

vanilkový lusk

3 lžice kvalitního kávového líkéro

3 velká vejce

300 g zakysané smetany

100 g rozpuštěné tmavé čokolády

1 lžička instantní kávy + 2–3 lžičky

mléka

300 ml lehce ušlehané 40 %

smetany

čokoládové hoblíčky



MOUČNÍKY



30' PŘÍPRAVA



40' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST