

Čokoládový cheesecake-jednoduchý-rychlý-nepečený!!!!!!!!!!!!!!

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na korpus:jedny Bébé sušenky čokoládové(130g)

a asi 90-100g rozpuštěného másla krém:250gtvarohu(kostka

vanička), 1pomazánkové máslo(přírodní)250g

280 ml tekuté šlehačky,400g hořké čokolády nebo čokoláda na vaření.Poleva na ozdobu:140mlšlehačky tekuté

100ghořké čokoláda nebo čok.na vaření

Postup

sušenkový korpus:sušenky pořádně podrťte válečkem nebo rozmixujte.Do sušenkové drti vmíchejte rozpuštěné máslo.Dno kulaté formy vyložte pečícím papírem a na něj obrácenou stranou lžíce narovnejte sušenkovou hmotu .Dejte na chvíli do lednice.ČOKOLÁDOVÁ HMOTA:Čokoládu si rozpustte ve vodní lázni.Čokoládu nechte mírně zchladnout(at není horká jen vlažná).Pomazánkové máslo,tvaroh a tekutou šlehačku lehce promíchejte.Do té hmoty přidejte celou rozpuštěnou čokoládu a vyšlehejte šlehačem na hladký krém.NEPŘIDÁVAT ŽÁDNÝ CUKR!!!!Čokoládovou hmotu dejte na sušenkový korpus a šup s tím do ledničky,tak na hodinku.POLEVA:šlehačku vlijte do hrnce,přiveďte k varu.vypněte plyn.Dejte do ní čokoládu nalámanou na kousky a vymíchejte do spojení.Vlažné skoro studené dejte vlít na dort a dát aspon na hodinku do lednice.