NajPečenie



Čokoládový cheescake

Do tohto koláča ide veľké množstvo čokolády, takže ak ju máte radi, určite vám bude chutiť.

Potrebujete:

mlieko

1 bal.	BB keksy cereálne
500 g	jemný tvaroh
250 ml	šľahačková smotana
300 g	várová čokoláda
100 g	várová čokoláda
150 g	šľahačková smotana
100 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Čokoládu (aspoň 42%) roztopíme v šľahačkovej smotane vo vodnom kúpeli, občas premiešame. Rozmixujeme keksy a zmiešame s maslom. Natlačíme pohárom do tortovej formy (24cm). Do čokolády roztopenej v šľahačkovej smotane zamiešame tvaroh. Vylejeme na korpus a dáme zachladiť do ľadničky (cca 1 až 2 hodiny).

Pripravíme si polevu. Čokoládu rozpustíme v šľahačkovej smotane vo vodnom kúpeli, dobre vymiešame. Necháme cca 30 minút odstáť a opatrne nalejeme na krém. Dáme na 12 hodín stuhnúť do chladu. Zo stuhnutého cheesecake odstránime obruč a môžeme ozdobiť lesným ovocím alebo môže zostať bez ozdoby. Je supeeeer :)

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.