



Čokoládový cheesecake

Veľmi chutný a voňavý dezert na akúkoľvek príležitosť



Potrebuje:

70 g	Palmarín
500 g	ricotta
150 g	sušienky kakaové
1 ks	vajce
250 ml	kyslej smotany
130 g	cukor práškový
4 lyžica	kakao
1 lyžička	vanilkový extrakt
1 ks	citrónová kôra strúhaná

Postup:

Keksy rozdrvíme najemno a spojíme so zmäknutým Palmarinom. Keksíkovú zmes natlačíme na dno tortovej formy, ktorú máme vystlanú papierom na pečenie. Zmiešame ricottu, smotanu, vajce, práškový cukor, kakao (alebo roztopenú čokoládu), citrónovú kôru a vanilkový extrakt. Náplň nalejeme na keksíkový základ a dáme piecť na 150 °C približne 40 - 45 minút. Cheesecake necháme vychladnúť a potom dáme na noc do chladničky.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-