



Nepečený orechový cheesecake

Recepty



Dezerty



Vianoce



20 min



10



3.0

13



Budete potrebovat'

Maslové keksíky	200 g
Perníkové koren timer Vitana	2 PL a 1 ČL
Maslo	100 g
Biela čokoláda	100 g
Smotana na šľahanie	80 ml
Mascarpone	250 g
Práškový cukor	2 PL

Rumový cukor Vitana	1 balenie
Grécky jogurt	100 g
Vlašské orechy mleté	180 g
Mliečna čokoláda	140 g
Smotana na šľahanie	70 ml

Príprava receptu

Keksíky rozomelieme na jemno. Pridáme perníkové korenie, roztopené maslo a poriadne premiešame.

Následne zmes natlačíme na spodok a po okrajoch tortovej formy s priemerom 20 cm. Odložíme do chladu.

Bielu čokoládu nalámeme na kúsky a zalejeme horúcou smotanou. Rozmiešame do hladka. Ak je potrebné, zmes ešte jemne zahrejeme a premiešame. Necháme vychladnúť.

Mascarpone, práškový cukor a rumový cukor premixujeme.

Vlejeme čokoládovú zmes a opäť premixujeme do tuha.

Primiešame biely jogurt. Na záver vmiešame namleté orechy a perníkové korenie.

Krém navrstvíme na korpus.

Z mliečnej čokolády a horúcej smotany vymiešame čokoládový krém, zalejeme vrch koláča a dozdobíme orechmi.

Necháme zachladiť najlepšie cez noc.

Perníkové korenie

Rumový cukor