



# CHEESECAKE

OD COOLINARI.SK, NAPÍSALA MIŽU

**Na cheesecake s bielou čokoládou a lesným ovocím budete potrebovať:**

300 g maslových keksov, 150 g masla, 200 g bielej čokolády, 250 ml smotany na šľahanie,  
250 g mascarpone, 250 g čerstvého ovocia

## A TAKTO NA TO:

Maslo roztopte na miernom ohni. Maslové keksy vložte do uzavárateľného vrecka so zipom a valčekom ich rozdrvte. Zmiešajte keksy s maslom a presypte do 20 cm tortovej formy. Stierkou uhladte a zarovnajte. Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu a nechajte ju za občasného miešania vychladnúť.

Vyšľahajte šľahačku a opatrne ju zmiešajte s mascarpone. Vlejte rozpustenú čokoládu a nasypťte ovocie. Zmes vylejte do tortovej formy a v chladničke nechajte stuhnúť približne 2 hodiny.



**coolinári**  
JEDNODOUCHO CHUTNE

