



OREO Cheesecake

Na prípravu korpusu budete potrebovať (priemer 20 cm):

200 g hladkej múky, 65 g kakaa holandského typu, $\frac{3}{4}$ čajovej lyžičky jedlej sódy, $\frac{1}{2}$ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, 1 čajovú lyžičku instantnej kávy, štipku soli, 175 g masla izbovej teploty, 200 g kryštálového cukru, 1 vajce

Na prípravu krému budete potrebovať:

430 g mascarpone, 250 g kyslej smotany, 125 g práškového cukru, 2 vajcia, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Na prípravu slaného karamelu budete potrebovať:

150 g kryštálového cukru, 1 a $\frac{1}{2}$ lyžice vody, 50 ml 33% smotany, $\frac{1}{4}$ čajovej lyžičky hrubozrnnej soli

Ako prvé si pripravte cesto na korpus. Všetky sypké suroviny, múku, kakao, sódu, kypriaci prášok, kávu a soľ zmiešajte spolu. Maslo izbovej teploty vyšľahajte spolu s cukrom do hladkej peny, pridajte vajce a opäť vyšľahajte. Pridajte sypkú zmes a poriadne rukami vymiešate na hladké cesto. Vytvorte guľu, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 30 minút.

Vychladené cesto rozvaľkajte a vykrojte kruh s priemerom 24 cm. Vyložte ním formu s priemerom 20 cm, papier na pečenie nemusíte použiť vôbec, alebo len na spodnú časť formy. Kým sa rúra vyhreje na 180 stupňov dajte formu s cestom do chladničky a pred pečením cesto vidličkou na niekoľkých miestach prepichnete. Pečte približne 12 minút. Prebytočné cesto upečte tiež, môžete ho použiť pri záverečnom dozdobovaní.

Vymiešajte spolu mascarpone, kyslú smotanu, cukor, vajcia a vanilkový extrakt. Krém nalejte na korpus, teplotu znížte na 160 stupňov a pečte 25 – 30 minút. Nepoužívajte teplovzdušnú rúru. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.

Pripravte slaný karamel. Cukor s vodou pri strednej teplote rozpustite. Keď získa jantárovú farbu, zalejte ho horúcou smotanou s rozpusteným maslom a soľou. Pri nalievaní dávajte pozor na horúcu paru a prudké bublenie. Rýchlo miešajte, a po pár sekundách karamel odstavte. Nechajte ho chvíľku chladnúť pri izbovej teplote a potom ho nalejte na upečený cheesecake. Na záver dozdobte nadrobenými zvyškami cesta a orechmi.