

KOKOSOVÝ CHEESECAKE



12



2 hod.

Ak máte radi dezerty, ktoré sú krémové, jemné a nepôsobia zbytočne ťažko, tento kokosový cheesecake si vás získa hneď po prvom kúsku. Kombinácia mascarpone a kokosového mlieka vytvorí zamatovo hladkú náplň s jemnou kokosovou chuťou, ktorú ešte viac zvýrazní kokosová šľahačka navrchu.

Cheesecake patrí medzi dezerty, ktoré pôsobia elegantne, ale pritom ich príprava vôbec nemusí byť komplikovaná. Stačí pár kvalitných surovín, trochu času a výsledkom je koláč, ktorý sa hodí rovnako dobre ku káve počas víkendu, ako aj na oslavu či letné posedenie s priateľmi.

Kokos mu dodáva ľahko exotický charakter, no stále zostáva krásne jemný, svieži a vyvážený. Presne taký dezert, pri ktorom si poviete, že jeden kúsok jednoducho nestačí.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g maslových keksov
90 g masla
20 g strúhaného kokosu
20 g mletých orechov
3 celé vajcia
2 žĺtka
150 g kryštálového cukru
30 g kukuričného škrobu
500 g mascarpone
1 plechovku kokosového mlieka
250 ml šľahačkovej smotany
20 g práškového cukru
5 g stužovača
30 g strúhaného kokosu
kokos na posypanie

A TAKTO NA TO:

1. Keksy rozmixujte na jemno, zalejte ich rozpusteným maslom, pridajte strúhaný kokos a mleté orechy. Všetko dobre premiešajte.
2. Keksový základ rovnomerne utlačte na dno formy vystlanej papierom na pečenie.
3. V samostatnej mise vyšľahajte vajcia, žĺtka a cukor do nadýchanej peny. Pridajte kukuričný škrob, mascarpone a hustú časť kokosového mlieka. Krátko vyšľahajte do hladkého krému a prelejte do pripravenej formy.
4. Pečte pri teplote 160 °C približne 55 minút. Po dopečení rúru vypnite a cheesecake v nej nechajte ešte 5 minút. Následne ho nechajte úplne vychladnúť pri izbovej teplote a potom dajte na niekoľko hodín zchladieť do chladničky.
5. Šľahačku vyšľahajte spolu s práškovým cukrom a stužovačom. Na záver pridajte strúhaný kokos a premiešajte.
6. Kokosovú šľahačku naneste na vychladený cheesecake a posypte vrstvou kokosu.

