



Toffee cheesecake

SUROVINY

NA KORPUS

sušenkový základ ze strany 3

NA NÁPLŇ

1 polévková lžice másla	150 g zakysané smetany
1 polévková lžice medu	600 g měkkého tvarohu
100 g hnědého třtinového cukru	200 g cukru krupice
100 g smetany na šlehání	3 polévkové lžice hladké mouky
300 g bílé čokolády	10 karamelků nasekaných nadrobno
3 vejce	

NA DOZDOBENÍ

karamelky
ostružiny
lístky máty

POSTUP

KORPUS

Korpus připravíme podle návodu na sušenkový základ (strana 3). Hmotu natlačíme na dno dortové formy.

NÁPLŇ

Do hrnce dáme máslo, med a zkaramelizujeme cukr. Zalijeme smetanou a směs necháme rozvařit. Polovinu karamelu dáme stranou a druhou polovinou postříkáme korpus.

Čokoládu rozlámeme na kousky a ve vodní lázni rozpustíme. Přidáme vejce a zakysanou smetanu.

Tvaroh rozmícháme s cukrem a moukou. Obě směsi smícháme a dobře vymícháme. Rozetřeme na dort a posypeme karamelkami. Pečeme při teplotě 160 °C asi 45 minut.

Po vychladnutí potřeme cheesecake zbylým karamellem.

TIP

Cheesecake můžeme také potřít rozpuštěnou čokoládou nebo hotovou čokoládovou polevou, kterou připravíme podle návodu na obale.