Makový cottage cheesecake s bílou čokoládou



30 minut + tuhnutí náročnost ●●○○

Pravý sýrový dort by měl opravdu obsahovat sýr, nemyslíte? Vyzkoušejte tento úžasný recept.

Ingredience

Na korpus

- 90 g Jihočeského másla
- 200 g karamelových nebo máslových sušenek

Náplň

- 3x Jihočeský Cottage bez příchuti
- 250 ml Jihočeské smetany ke šlehání 33%
- 250 g Jihočeského tučného tvarohu
- 300 g bílé čokolády
- 40 g mletého máku
- 3 plátky želatiny

Návod na přípravu:

Sušenky nadrtíme v sekáčku nebo v sáčku válečkem. Smícháme je s rozpuštěným máslem a rovnoměrně je namačkáme do dortové formy.
V kastrůlku zahřejeme smetanu ke šlehání, nevaříme. Do teplé smetany nalámeme bílou čokoláda a necháme ji rozpustit. Cottage a tvaroh společně zašleháme. Do směsi přilijeme smetanu s čokoládou, přidáme i mletý mák. Nakonec si podle postupu připravíme želatinu (plátky namočíme asi do 15 lžic vody, necháme 10 minut nabobtnat). Zamícháme ji do směsi, kterou nalejeme na připravený korpus. Hotový cheesecake necháme ideálně přes noc ztuhnout v lednici.

Zaujal Vás recept tak jako nás? Ve spolupráci s námi ho vytvořila Michaela Poláková, kterou můžete sledovat na IG Michaela_foodphoto