Nepečený čokoládový cheesecake s Jihočeským žervé

50 minut náročnost ●●●○

Tímto dortem uděláte radost nejen při narozeninách. Skvěle se hodí i na zahradní párty nebo velikonoční pohoštění. Díky Jihočeskému žervé je lehký a krásně krémový.

Ingredience

Korpus

- 260 g máslových sušenek
- 20 g holandského kakaa
- 100 g Jihočeského másla

Krém

- 350 g Jihočeského žervé
- 150 g tvarohového Lipánka
- 120 g moučkového cukru
- 300 g hořké čokolády
- 250 g Jihočeské smetany ke šlehání
- 1 plátek želatiny
- sůl

Poleva

- 100 g Jihočeské smetany ke šlehání
- 100 g hořké čokolády
- Ovoce na ozdobu

Návod na přípravu:

Sušenky rozmixujeme pomocí mixéru, přidáme rozpuštěné Jihočeské máslo a přidáme lžíci kakaa. Promícháme a připravenou hmotu nasypeme na dno formy o průměru 24 cm, které jsme vyložili pečícím papírem. Pěkně utlačíme a odložíme do chladničky. Jihočeské žervé utřeme s cukrem, špetkou soli a přidáme rozpuštěnou čokoládu, do které jsme vmíchali namočenou a rozpuštěnou želatinu. Opět pečlivě promícháme. Jihočeskou smetanu vyšleháme do tuhé šlehačky a ručně ji přimícháme k čokoládové hmotě. Připravený krém naneseme na sušenkový základ a pěkně uhladíme. Dáme na cca hodinu do lednice. Potom na vrch nalijeme čokoládovou

polevu. Jihočeskou smetanu ohřejeme, přidáme nalámanou čokoládu a mícháním ji rozpustíme. Necháme ztuhnout v chladu nejlépe během celé noci. Vrch ozdobíme malinami.