

# Makový cottage cheesecake s bílou čokoládou

🕒 30 minut + tuhnutí v lednici      náročnost ●●○○

Víte, co znamená v překladu název dezertu cheesecake? Věříme, že ano, jedná se o sýrový dort. Díky Jihočeskému cottage tak dostojí nejen svému jménu, získá ale i lahodnou a smetanovou chuť.



## 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 čokoládu 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.