



## Čokoládový cheesecake s ovocným přelivem (10-12 porcí)

### Kakaová krusta:

- 50 g hladké mouky
- 15 g kakaa
- 55 g [mletých mandlí nebo mandlové mouky](#)
- 60 g cukru krupice
- 60 g másla

Všechny suroviny dejte do misky a vypracujte z nich těsto. Dno dortové **formy o průměru 23 cm** vyložte pečícím papírem a těsto rovnoměrně vmáčkněte do dna. Dejte péct do trouby vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch) na 20-25 minut. Nechte vychladnout ve formě, než si připravíte náplň.

### Čokoládová náplň:

- 450 g čerstvého sýra typu Philadelphia
- 250 g mascarpone
- 50 g cukru krupice
- 2 lžice hladké mouky
- 150 g [hořké čokolády Callebaut 811 54,5%](#)
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 4 vejce

Smetanu zahřejte k bodu varu a nalijte na čokoládu. Nechte chvíli odstát, pak vymíchejte do hladka a nechte vychladnout. Sýr, mascarpone, cukr a mouku dobře promíchejte, pak přidejte **vejce, jedno po druhém**, každé dobře zpracujte. Malou část krému přidejte ke zchladlé čokoládě a dobře promíchejte. Přidejte ke zbytku sýrové náplně a dobře zpracujte. Krém pouze míchejte (v robotu pádlovou/plochou metlou), nešlehejte.

Náplň nalijte na předpečenou krustu a dejte péct do trouby vyhřáté na 120 stupňů asi na 90 minut, až je koláč ve středu pevný. Pár minut po vytažení z trouby **odřízněte koláč po celém obvodu od formy** a nechte chladnout ve formě při pokojové teplotě. Před vyjmutím z formy dejte koláč **chladit na několik hodin do lednice**.

### Ovocný přeliv:

- 100 g [ovocného pyré, lesní nebo zahradní směs](#)
- 150 g ovoce, lesní nebo zahradní směs
- cukr krupice dle chuti
- 1-2 lžičky kukuřičného škrobu

Ovocné pyré, ovoce a cukr dejte do rendlíku a krátce povařte. Škrob rozmíchejte v malém množství vody a vlijte do ovoce. Nechte pár minut povařit, až směs lehce zhoustne. Ovocnou omáčku dejte na několik hodin vychladit, pak **podávejte s jednotlivými porci koláče**.