Kávový cheesecake

Časová náročnost: 50 minut

Korpus

140 g	máslové sušenky
30 g	krupicový cukr
1 lžíce	holandské kakao
70 g	máslo

Náplň

160 g	čerstvý tvarohový sýr (žervé)
500 g	měkký tvaroh
150 g	hořká čokoláda
1/2 dl	smetana
1/2 dl	silná káva
4 ks	vejce
120 g	krupicový cukr
2 lžíce	hladká mouka

Na ozdobu

	čokoládové hoblinky, popřípadě kávová zrna

Postup přípravy

Máslové sušenky dáme do pevnějšího igelitového sáčku a rozdrtíme je válečkem. Přesypeme do misky, kde k nim přidáme cukr s kakaem a rozpuštěným máslem. Smícháme pečlivě dohromady. Kulatou dortovou formu (o průměru zhruba 24 cm) vyložíme pečlivě alobalem (namačkáme ho nejen na dno, ale i stěny – vrstvy uděláme klidně dvě) a připravenou sušenkovou směs napěchujeme na dno plus po stranách uděláme nízký okraj. Formu vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a korpus zapečeme po dobu zhruba 8 až 10 minut. Mezitím si ve velké misce si smícháme žervé s měkkým tvarohem, vmícháme ve vodní lázni rozpuštěnou hořkou čokoládu, smetanu s kávou, rozšlehaná vejce s cukrem a hladkou moukou. Řádně promíchanou tvarohovou směs nalijeme do dortové formy na upečený korpus. Dáme do trouby předehřáté na 140° Celsia

a pečeme v ní zhruba 1 hodinu. Poté vypneme a tvarohový koláč necháme uvnitř trouby dojít. Po vyndání z trouby koláč objedeme podél vnitřního obvodu formy nožem – při chlazení se totiž cheesecake zmenšuje a na jeho povrchu by vznikly praskliny. Hotový upečený koláč necháme přes noc vychladit a ztuhnout v ledničce. Druhý den můžeme přesypat čokoládovými hoblinkami nebo celými kávovými zrny a podávat.

Poznámka: *Cheesecake je dezert, který má dvě vrstvy – korpus z rozdrobených sušenek a sýrovou (respektive tvarohovou) část. Jeho název proto vznikl spojením dvou anglických slov: cheese (sýr) + cake (koláč). Sýrová/ tvarohová vrstva se může připravit ze smetanového sýra (např. Mascarpone, Ricotta), tvarohového sýra (např. Lučina, Philadelphia, Gervais, Cottage), ale setkáme se i s variantou pouze z tvarohu či zakysané smetany. Existuje pečená i nepečená verze tohoto dezertu, popř. se peče pouze základ ze sušenek a másla. Cheesecake je oblíbený po celém světě v mnoha obměnách – limetkovou verzi proslavily například ostrovy Florida Keys, cheesecake z New Yorku se zase neobejde bez jahod.*