

Nepečený cheesecake

Suroviny

- *Korpus:*
 - 200 g máslových sušenek
 - 70 g másla

- *Krém:*
 - 1 tvaroh
 - 1 šlehačka
 - 1 mascarpone
 - 2 tabulky bílé čokolády

Postup přípravy receptu

1. Sušenky rozdrtíme, rukou propracujeme s máslem.
2. Namačkáme do kulaté pečícím papírem vyložené dortové formy 22cm.
3. Šlehačku lehce vyšleháme, přidáme tvaroh, mascarpone a rozpuštěnou zchlazenou čokoládu a lehce vyšleháme.
4. Nalijeme na sušenky a dáme do druhého dne do lednice.

Na závěr dozdobíme dle libosti – ovocem, květinami, oříšky, nastrouhanou čokoládou...