

Kluci v akci

Čokoládový cheesecake

10–12 porcí



Nedávno ještě profesionální tenista, dnes majitel cukrárny se slastnými cheesecaky. Ladislav Chramosta sice ukončil svoji sportovní kariéru, ale z cest po světě mu kromě tenisových zážitků zůstaly i ty kulinářské.

Pojďme se s Láďou podívat, jak se takový poctivý a opravdový sýrový dort dělá.

Korpus (dortová forma o průměru 24 cm)

140 g grahamových (máslových) sušenek
30 g krupicového cukru
10 g kakaa
70 g másla

Sýrová směs

600 g sýra Philadelphia
150 g cukr
3 vejce
80 ml smetany ke šlehání
1 lžička vanilkového extraktu
80 g čokoládové polevy (nebo 60 g čokolády na vaření + 10 g másla + 10 g krupicového cukru)

Čokoládová poleva

80 g čokoládové polevy (nebo 60 g čokolády na vaření + 10 g másla + 10 g krupicového cukru)

Veškeré uvedené ingredience si připravíme hodinu až dvě před samotným pečením, aby získaly pokojovou teplotu.

Sušenky rozdrtíme válečkem nebo v kuchyňském kutru a vsypeme do mísy. Přidáme cukr, kakao, rozpuštěné máslo a dobře promícháme.

Dno dortové formy vyložíme pečicím papírem, zavřeme dortovou obručí, vyplníme jej směsí, dobře vtlačíme – můžeme si pomoci skleničkou s rovným dnem. Po stranách vytlačíme malý nízký okraj.

Ve vyhřáté troubě zapečeme při 175 °C asi 15 minut (horkovzdušná trouba 160 °C).

Sýr Philadelphia metličkou nejprve prošleháme a nadlehčíme, teprve poté vmícháme cukr, opět prošleháme, přidáme vejce, prošleháme, vlijeme šlehačku, prošleháme, vanilkovou esenci a rozehřátou čokoládu na vaření a naposledy prošleháme.

Tuto směs nalijeme na rozpečený korpus, uhladíme a pečeme ve vyhřáté troubě 15 minut při 175 °C, zmírníme a dopékáme při 140 °C ještě hodinu. V horkovzdušné troubě pečeme při 160 °C 15 minut

a 130 °C 1 hodinu.

Jakmile vyjmeme koláč z trouby, nožem obkroužíme okraj. Necháme vychladnout a potřeme čokoládovou polevou. Cheesecake necháme vychladit a dobře ztuhnout (nejlépe do druhého dne).

Dort krájíme nožem, který si opláchneme v horké vodě a osušíme. Kývavým pohybem se nám podaří vytvořit krásné řezy.