

Kokosový cheesecake s borůvkami a bílou čokoládou

• doba přípravy: 1 hodina • doba pečení: 1 hodina • doba chlazení: 8 hodin • počet porcí: 8-10

INGREDIENCE

na základní kokosový cheesecake

- 220 g Koka sušenek
 - 4 lžíce másla
 - 250 ml kokosového mléka
 - 500 g čerstvého krémového sýra typu Philadelphia
 - 250 g husté zakysané smetany
 - 50 g strouhaného kokosu
 - pár kapek kokosového sirupu Monin nebo kokosové esence
 - 4 vejce
- 200 g borůvek
- 100 g bílé čokolády
 - 120 g cukru



na finální smetanový krém

- 200 g husté zakysané smetany
- 1 lžíce moučkového cukru

na servírování a ozdobu

- 200 g borůvek
- 2 hrsti strouhaného kokosu
- hrst nasekaných mandlí
- 3 cukrářské piškoty nalámané na drobečky
- několik kuliček pralinek Raffaello

POSTUP

1. jak na sušenkovou krustičku

Sušenky pořádně rozdrtíme, roztlučeme nebo rozmixujeme na prášek. Přidáme rozpuštěné máslo, pořádně propracujeme a hmotu napěchujeme na dno dortové formy vyložené pečícím papírem. Dáme vychladit do lednice.

2. připravíme si krém

Zatímco se nám chladí sušenková krustička, připravíme si sýrový krém. V míse smícháme čerstvé sýry s 250 g zakysané smetany, cukrem a kokosovým mlékem. Vejce si trochu rozšleháme vidličkou a vlijeme do sýrové směsi. Přidáme strouhaný kokos, nasekanou bílou čokoládu a kokosový sirup Monin, nebo kokosovou esenci. Vše promícháme, aby se chutě propojily.

3. jdeme vrstvit

1/3 krému si dáme stranou a přidáme do ní 1/2 borůvek, které sem tam rozmačkáme vidličkou, některé však

necháme celé. Vyndáme si z lednice sušenkový korpus, na který pozvolna nalijeme 1/2 kokosové směsi. Do takto připraveného základu vlijeme pozvolna borůvkovou směs a špejlí ji lehce promícháme do té kokosové. Vytvoříme tak mramorování. Nakonec vše zalijeme zbylou částí kokosového krému, uhladíme a párkrát bouchneme formou o stůl, aby vyprchaly vzduchové bublinky.

4. první fáze pečení

Připravený cheesecake dáme do předehřáté trouby na 220°C a pečeme 15 minut. Poté troubu stáhneme na 140°C a pečeme ještě 35 minut. Během pečení nikdy neotvíráme dvířka trouby, jinak nám povrch cheesecaku popraská.

5. druhá fáze pečení

Na chvíli pootevřeme dvířka trouby a po pár minutkách ještě horký cheesecake potřeme krémem z 200 g zakysané smetany a moučkového cukru. Poté ho vložíme zpátky do trouby na takových 15 minut a dopečeme při 140°C. Poté troubu vypneme, pootevřeme dvířka a necháme v ní cheesecake chladnout zhruba 2 hodiny. Po dvou hodinách ho můžeme vyndat, nechat vychladnout na pokojovou teplotu a poté přes noc v lednici.

6. servírujeme

Vychlazený cheesecake posypeme strouhaným kokosem, zbytkem borůvek, nasekanými mandlemi, pralinkami Raffaello a rozdrobenými cukrářskými piškoty.