

Snickers cheesecake se slaným karamellem

• doba přípravy: 45 minut • doba pečení: 45 minut • doba chlazení: 8 hodin • počet porcí: 8-10

INGREDIENCE

na základní karamelový cheesecake

- 180 g karamelových sušenek Lotus
- 90 g másla
- 750 g čerstvého krémového sýra
- 200 g tučné zakysané smetany
- 100 ml smetany ke šlehání
- 4 velká vejce
- 130 g cukru
- 4 tyčinky Snickers
- 100 g solených arašídů
- 200 g zakysané smetany
- 1 lžička moučkového cukru



na slaný karamel

- 360 g krupicového cukru
- 125 ml vody
- 125 ml 40% smetany
- 70 g másla
- 1 lžička mořské soli

POSTUP

1. jak na sušenkovou krustičku

Sušenky pořádně rozdrťte, 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 karamel

Zatímco se nám chladí sušenková krustička, připravíme si karamel. V rendlíčku si smícháme cukr s vodou a za stálého míchání necháme probublávat, dokud cukr nezžhnedne. Poté karamel odstavíme a pomalu do něj přiléváme teplou smetanu a mícháme. Karamelovou hmotu vrátíme na plotnu a při stálém míchání vaříme ještě asi 2-3 minuty.

Vypneme plotnu, vmícháme do karamelu máslo a sůl a necháme vychladnout.

3. a co dále s karamellem?

Polovinu slaného karamelu nalijeme na sušenkovou krustičku, co se nám doposud chladila v lednici a poklademe na ni 2 nasekané Snickers tyčinky a asi 1/3 arašídů.

4. jdeme na krém

Nyní si míse smícháme čerstvý sýr s 200 g zakysané smetany, cukrem a smetanou ke šlehání. Vejce si trochu rozšleháme pomocí vidličky a vlijeme je do krémové směsi. Přidáme nasekané poslední 2 tyčinky Snickers, promícháme a hotový krém vlijeme na krustičku s karamellem. S dortovou formou několikrát praštíme o stůl, aby

z krému vyprchaly vzduchové bublinky.

5. první fáze pečení

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

6. 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 cheesecake vrátíme zpátky do trouby na takových 15 minut. Po dopečení pootevřeme dvířka trouby a necháme v ní cheesecake chladnout alespoň 2 hodiny. Po dvou hodinách ho můžeme vyndat, nechat vychladnout na pokojovou teplotu a poté přes noc v lednici.

7. servírujeme

Vychlazený cheesecake ozdobíme zbylým slaným karamellem a posypeme arašídý. A pak už jen odkrajujeme a odkrajujeme.