

## **Nepečený čokoládový cheesecake**

400 g čokolády na vaření

500 g Mascarpone

250 ml smetany

130 g máslových sušenek

100 g másla

Do rozmixovaných nebo válečkem rozdrcených sušenek přidáme rozpuštěné máslo.

Dortovou formu vyložíme pečícím papírem, na něj rovnoměrně rozprostřeme sušenkovou hmotu a dáme na 30 minut do ledničky.

Do směsi z Mascarpone a 250 ml smetany přidáme 400 g ve vodní lázni rozpuštěné a vlažné čokolády a šlehačem vyšleháme na hladký krém.

Čokoládový krém rozetřeme na sušenkový korpus a hotový čokoládový cheesecake vložíme na několik hodin zpět do lednice.

**DOBROU CHUŤ! ☺**