

Kokosový cheesecake

Časová náročnost: minut

Korpus:

250 g	kokosová sušenky (doporučujeme naše kakaové sušenky s kokosem Sladká tečka)
125 g	máslo

Náplň:

8 plátků	želatina
1 konzerva	vychlazené kokosové mléko
380 g	smetanový bílý jogurt
400 g	mascarpone
100 g	moučkový cukr
3 lžíce	kakao

Na ozdobu:

strouhaná čokoláda



Postup přípravy

Nejprve si rozdrtíme sušenky a k nim přidáme rozehřáté máslo. Smícháme a namačkáme na dno dortové formy. Vložíme do trouby předehřáté na 180° Celsia a pečeme asi 10 min. Korpus vyndáme, necháme vychladnout. Nyní se pustíme do náplně: Želatinu dáme do studené vody a necháme ji nabobtnat. Mezitím si do misky přendáme tuhou část kokosové šlehačky z plechovky vychlazeného kokosového mléka (vodu nevytváříme, ale použijeme na nějaký nápoj). Přidáme bílý smetanový jogurt, mascarpone, cukr a kakaový prášek. Společně vyšleháme elektrickým šlehačem. Nabobtnanou želatinu vymačkáme, přendáme do kastrůlku, přidáme 2 až 3 lžíce vody a pomalu zahříváme. Počkáme, až se zcela rozpustí (nevaříme!). K teplé želatině přidáme trochu vyšlehaného krému a promícháme. Poté smícháme s veškerým krémem a vzniklou náplň přendáme na upečený (vychladlý) sušenkový korpus. Cheesecake ozdobíme nastrouhanou čokoládou a dáme vychladit do ledničky.