

ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE 1 ks, ráfek o průměru 18 cm

SUŠENKOVÝ KORPUS

125 g Pastry sušenky drcené
63 g máslo

Máslo rozpustíme, smícháme se sušenkovou drtí a takto připravenou směs natlačíme na dno ráfku.

PEČENÝ ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE

60 g espresso (Selezione Arabica)
187 g Callebaut čokoláda 70-30-38
187 g Callebaut čokoláda 823
456 g Philadelphia
150 g cukr krupice
45 g crème fraîche
5x strouhnutí tonka fazole
150 g vejce
23 g hladká mouka

Čokolády přelijeme horkou kávou a necháme čokoládu zcela rozpustit - pomoci si můžeme zahříváním v mikrovlnné troubě.

Sýr pokojové teploty necháme míchat v robotu s protínačkou. Postupně přidáváme cukr - musí se rozpustit, vznikne hladká a lesklá směs.

Následně přidáme crème fraîche a opět necháme zapracovat.

Poté přidáme prosátou mouku, vejce pokojové teploty a najemno nastrohanou fazoli tonka.

Po spojení všech surovin nakonec přidáme i rozpuštěnou čokoládovou směs, kterou do hmoty důkladně zapracujeme.

Směs natřeme na vrstvu ze sušenek.

Cheesecake pečeme nejdříve 20 minut v troubě předehřáté na 180 stupňů, poté teplotu snížíme na 150 stupňů a dopékáme asi 30 minut.

SLANÝ KARAMEL

100 g glukóza
100 g cukr krupice
50 g máslo studené
1,25 g sůl
154 g Tatra smetana ke šlehání 31%
0,7 g želatina plátky Ewald

Glukózu s cukrem utavíme na tmavý karamel.

Karamel deglazujeme horkou smetanou, načež ho pár minut provaříme.

Takto připravený karamel přelijeme přes máslo a nabobtnanou želatinu zbavenou vody a promícháme ponorným mixérem.

Přidáme sůl, opět promícháme.

Necháme zchladnout do druhého dne.



ŠLEHANÁ ČOKOLÁDOVÁ GANACHE

180 g Tatra smetana ke šlehání 31%

16 g invertní cukr

60 g Callebaut čokoláda 70-30-38

60 g smetany nahřejeme společně s invertním cukrem a přelijeme přes čokoládu.

Vytvoříme emulzi ponorným mixérem.

Přilijeme zbytek studené smetany a znovu promícháme pomocí mixéru.

Uložíme na 12 hodin do lednice a poté vyšleháme.

ŠLEHANÁ GOLD GANACHE

120 g Callebaut Gold čokoláda

120 g Tatra smetana ke šlehání 31%

2,5 g želatina

240 g Tatra smetana ke šlehání 31%

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě.

120 g smetany zahřejeme, přelijeme přes rozpuštěnou čokoládu a želatinu zbavenou vody a vytvoříme emulzi ponorným mixérem.

Přilijeme zbytek studené smetany a znovu ponorným mixérem promícháme.

Uložíme na 12 hodin do lednice, poté vyšleháme.

DOKONČENÍ

Pastry křupinky mix 160 g

Čokoládové dekorace

Na upečený cheesecake naneseeme vrstvu slané karamelu.

Zatřeme čokoládovou šlehanou ganache a necháme ztuhnout.

Zdobíme šlehanou Gold ganache (zdobící špičky BT211, BF315), čokoládovými křupinkami a čokoládovými dekoracemi.