



# Dvoubarevné mini cheesecaky

## Suroviny na korpus:

200 g vloček  
110 g másla  
20 g kakaa  
20 g libovolných ořechů (já  
použila mandle)

## Suroviny na světlou smetanovou vrstvu:

500 g ricotty  
180 g zakysané smetany  
125 g krémového sýru  
2 vejce  
3 lžičky vanilkového pudin-  
kového prášku  
vanilka  
6 lžic medu nebo jiného  
sladidla

## Suroviny na tmavou smetanovou vrstvu:

5 lžic světlé smetanové  
vrstvy  
2 lžičky kakaa  
2 lžičky vody

## Postup:

- Troubu předehřejeme na 180 °C.
- Vločky rozmixujeme s ořechy, přidáme k nim kakao a rozpuštěné máslo a vše dobře promícháme.
- Do muffinové formy namačkáme korpus a pečeme na 180 °C cca 10 minut.
- Zatímco se korpusy pečou, z uvedených surovin vymícháme světlou smetanovou hmotu.
- Z hotové smetanové části odebereme 5 lžic do jiné misky a přidáme k nim kakao a vodu. Vymícháme řidší tmavou hmotu.
- Na upečené korpusy naneseeme do  $\frac{2}{3}$  světlou vrstvu. Na každý cheesecake pak přidáme 1 lžičku tmavé hmoty a špejlí vytvoříme mramorový vzor.
- Pečeme cca 30 minut na 160 °C.
- Upečené cheesecaky necháme ve formě vychladnout, poté na formu položíme prkénko a pomocí něj opatrně vyklopíme.
- Nakonec necháme zatuhnout v lednici.

Příprava: 15–20 minut

na 6–8 ks