

detkityumen.ru

ЧИЗКЕЙК С ШОКОЛАДНЫМ ГОРОШКОМ.



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Печенье 250 гр.

Сливочное масло 100 гр.

Какао порошок 1 ст. /л.

Сливочный сыр 400 гр.

Сливки 33% 200 гр.

Темный шоколад 80 гт.

Сахарная пудра 80 гр.

Приготовление:

Этот десерт, не требующий выпекания, объединяет всех любителей сладкого и радует своим сливочным вкусом. Он не только красивый и необычный, но и очень нежный! Существует множество рецептов приготовления чизкейка, но этот мой самый любимый. Особенностью этого чизкейка являются шоколадные горошки добавленные в кремовую начинку. В конечном итоге вы получите эффектный десерт который удивит каждого, будь то гость или родные.

Для приготовления чизкейка необходимо измельчить обычное печенье в блендере, затем высыпать его в миску, добавить какао-порошок, тщательно перемешать. Потом добавить заранее растопленное сливочное масло и снова все перемешать, пока смесь не станет плотной и однородной. После этого выложить полученную смесь в форму для запекания и дать остыть в морозильной камере около часа.

Тем временем в миске необходимо смешать сливки и сахарную пудру. Затем постепенно нужно добавлять по ложке сливочный сыр и перемешивать, пока не смешаются хорошо все ингредиенты. Затем в другую миску переложить две ложки полученной сливочной массы, добавить растопленный темный шоколад и перемешать до

получения однородного темного цвета. Полученную шоколадную массу вложить в кондитерский мешок. По истечении времени необходимо достать из холодильника форму с печеньем и выложить в нее белую сливочную массу, аккуратно разровнять с помощью ложки или лопатки, чтобы получился одинаковой толщины ровный слой. Теперь нужно взять кондитерский мешок с темной массой и, немного утопив носик мешка в белую начинку, выдавить содержимую смесь равномерными частями по всей поверхности, тем самым образуя небольшие кочки на поверхности торта.

Далее необходимо убрать чизкейк в морозильную камеру на один час, после чего вынуть его из холодильника, выложить его на сервировочную посуду и посыпать какао-порошком.

Ваш чизкейк готов к подаче. Приятного аппетита!!!

06.09.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/756/