

# Cheesecake cu ciocolata

written by Andreea



Dragii mei, bine v-am regasit in noul an! Sper ca toti sunteti bine, sanatosi si voiosi! Mi-am reinceput activitatea culinara pe blog cam tarziu, ce-i , am zis sa mai lenevesc un pic la scris. Insa, in bucatrie sa stiti ca nu am fost destul de activa :). Pentru ca de ceva timp ma chinuia ideea unui cheesecake delicios, mi-am suflecat manecutele si am purces repede la treaba.

Pe scurt, sa va spun despre acest cheesecake: 1. nu este deloc complicat, 2. este usor, delicios, cu textura placuta datorita fulgilor de ciocolata care se vad prin compozitie. Am vrut ca acest cheesecake sa aiba 3 straturi diferite, dar acum cand ma uit la poze, *mai bine faceam doar 2 straturi: unul cu branza si fulgi de ciocolata si unul cu mousse de ciocolata*. A, si sa nu uit: mousse-ul de ciocolata are ceva trăscau in el :), asa ca daca aveti copii prin apropiere, incercati sa nu-i ispititi cu asa ceva. Sau eventual, nu puneti deloc alcool. Dar una peste sa va asta de ciocolata este ceva de vis! O sa va placa la nebunie si o sa vreti sa-l folositi si la alte prajituri si torturi. Fetele care au gustat din el (caci intr-un final s-a dovedit a fi mult mai mult topping decat am putut pune pe cheesecake ), l-au papat cu lingurita, intocmai ca pe un mousse delicios. Apropo fetelor, (stiti voi care:) ), mi-a facut mare placere sa impart cu voi borcanul meu de mousse cu cioco si trăscau si mai ales sa stiti ca va iubesc. Abia astept sa ne revedem toate! ☐

Si acum reteta:

(pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm)

*pentru blat:*

250 g biscuiti cu cacao

150 g unt

*pentru umplutura:*

400 g crema de branza

150 g ricotta (sau branza dulce)

250 g mascarpone

150 g zahar pudra

200 ml frisca lichida

50 g fulgi ciocolata

15 g gelatina granule

1 lingurita extract vanilie

10 picaturi esenta rom

*pentru mousse de ciocolata:*

200 ml frisca lichida

150 ciocolata neagra

2 linguri cacao neagra

100 g zahar

70 ml coniac de buna calitate

*pentru decor:*

50 g ciocolata alba

Rupeti biscuitii cu cacao in bucati, dupa care macinati-i fin intr-un robot.



Topiti untul si turnati-l peste biscuitii macinati.



Amestecati totul bine. Tapetati cu hartie de copt fundul unei forme de tort cu inel detasabil si ungeti bine cu unt interiorul formei.



Turnati amestecul de unt si biscuiti in forma, dupa care cu ajutorul unui pahar presati biscuitii pe fundul vasului. Tapetati si peretii formei de tort, presati biscuitii bine cu ajutorul unei linguri. Eu am vrut ca cheesecake-ul meu de astazi sa arate un pic mai special, de aceea am ales sa imbrac si peretii formei de tort. *Daca vi se pare prea complicat si migalos, atunci renuntati sa imbracati peretii formei si tapetati numai fundul formei.*

Dati forma de tort la frigider si pregatiti umplutura.



Intr-un castron mic hidratati gelatina in 4 linguri cu apa. Intr-un castron incapator amestecati crema de branza, ricotta, mascarpone si zaharul pudra.



Adaugati extractul de vanilie si esenta de rom. Amestecati bine. Topiti cu grija gelatina pe baie de abur, luati 3 linguri din compozitia de branza si incorporati in gelatina topita. Turnati amestecul de branza si gelatina peste restul de branza din castronul cel mare si amestecati bine avand grija sa nu se faca cocoloase.



Mixati frisca lichida si adaugati-o amestecului de branza. Impartiti amestecul de branza in 3 parti egale.



Scoateti forma de tort de la frigider si turnati in ea prima parte din amestecul de branza.



Dati la frigider pentru 15 minute pentru a se intari usor compozitia. Intre timp, adaugati fulgii de ciocolata peste a doua parte de amestec de branza si amestecati.



Turnati amestecul cu fulgi de ciocolata peste primul strat de branza, nivelati si dati din nou la frigider.



Pregatiti mousse-ul de ciocolata:

amestecati frisca lichida cu zaharul intr-o craticioara pe care o asezati pe aragaz. Aduceti frisca lichida la punctul de fierbere si stingeti focul.



Adaugati ciocolata neagra si cacaoa si amestecati totul pentru a obtine o compozitie omogena. Lasati compozitia sa se raceasca, dupa care adaugati coniacul.



Amestecati bine si obtineti un deliciu de crema.



Amestecati crema de ciocolata cu a treia parte de crema de branza.



Scoateti forma de tort de la frigider si turnati amestecul de

ciocolata. Nivelati bine si dati forma din nou la frigider pentru 3 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoateti cheesecake-ul din forma de tort si asezati-l pe platoul de servit, avand grija sa indepartati si hartia de copt de pe fundul tavii.



Intr-un ibric, aduceti la punctul de fierbere 200 ml apa. Stingeti focul. Puneti ciocolata alba intr-o punguta, legati punguta la gura si scufundati-o in apa fierbinte pana ce toata ciocolata s-a topit.



Taiati cu foarfeca punguta la un colt. Trasati linii de ciocolata alba peste cheesecake.



Deliciul acesta poate fi servit acum.



Cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte taiati felii frumoase.



Feliuta a iesit frumoasa asa "pistruiata" pe jumatate :). Data viitoare cu siguranta o sa fie "pistruiata" complet :))



usoara si delicioasa...





0 minune de cheesecake! ☐



Sper sa va placa! ☐



Enjoy!