


Шоколадов чийзкейк

С коледна декорация от претцели и портокалови корички за още по-празничен аромат

12 парчета (/парченца)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

За бисквитения блат:

130 г краве масло
150 г бисквити (маслени)
60 г солети (претцели)

За крема:

150 г кувертюр (тъмен)
1 бр. портокали
500 г сирене крема (60% масленост)
500 г извара (фина и нискомаслена)
150 г пудра захар
2 пак. желатин Dr.Oetker
1 с.л. какао Dr.Oetker

1 За бисквитения блат:

Разтопете маслото в малък тиган на среден огън. Смелете на фини трохи бисквитите и солените солети (претцели). Добавете разтопеното масло към трохите.

Разстелете сместа от бисквитени трохи във форма за печене с падащи рамка (25x25 см), застлана с намазнена хартия и притиснете повърхността плътно. След това охладете в хладилник за 15 минути.

2 За крема:

Нарежете на ситно кувертюра и го разтопете в голяма купа на водна баня. Измийте портокала в топла вода, подсушете го и настържете кората на ситно. Добавете крема сиренето, изварата и пудрата захар в купа и разбъркайте до гладкост с миксер.

Накиснете желатина с няколко лъжици вода, за да набъбне. След това го разтворете на водна баня. Добавете портокаловите корички, разтворения желатин и какаото в сместа с крема сиренето и разбъркайте добре. След това смесете сместа с разтопения кувертюр и отново загрейте за кратко на водна баня и разбъркайте до гладкост.

Разпределете крема равномерно върху бисквитената основа и оставете чийзкейка да се охлади за поне 3 часа.

3 Малко преди сервиране махнете рамката за печене и нарежете чийзкейка на 12 квадратни парчета.

По желание можете да украсите всяко парче с две половинки претцели, които да служат за еленски рога, а за нос и очички използвайте шоколадови дражета, ядки или захарни очи за декорация.