

Cheesecake od Dvije Vrste Čokolade bez Pečenja

Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Podloga od "Oreo" keksa:

- "Oreo" keksi 100g
- Maslac, otopljeni 30g

Mousse od krem sira i tamne čokolade:

- Krem sir 150g
- Mlijeko 40g
- Šećer 55g
- Vanilija u prahu
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Tamna čokolada 115g
- Slatko vrhnje 35% 115g

Mousse od krem sira i mliječne čokolade:

- Krem sir 150g
- Mlijeko 40g
- Šećer 30g
- Vanilija u prahu
- Želatina 3g (1.5 listić)

- Mliječna čokolada 115g
- Slatko vrhnje 35% 115g

Čokoladna glazura:

- Voda 80g
- Šećer 120g
- Kakao prah 10g
- Glukozni sirup 20g
- Želatina 6g (4 listića)

Ukrašavanje:

- Svježe jagode

Upute

1. Da biste napravili podlogu od keksa, stavite "Oreo" kekse u sjeckalicu. Pulsirajte dok ne budu samljeveni. Stavite mljevene kekse u zdjelu i dodajte otopljeni maslac. Miješajte silikonskom špatulom da se sjedini.
2. Omotajte kalup promjera 16cm i visine 5cm prozirnom folijom i iznutra ga obložite acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i utisnite je u dno stražnjom stranom žlice. Sve stavite u hladnjak da se stisne.
3. Da biste napravili mousse od sira i tamne čokolade, natopite želatinu u vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte silikonskom špatulom dok ne postane posve gladak. Ulijte mlijeko u drugu zdjelu i dodajte mu šećer i vaniliju te miješajte pjenjačom da se sjedini. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Mlijeko je vruće i sada mu dodajte želatinu, te miješajte dok se ne rastopi. Ovu mješavinu dodajte u krem sir i miješajte pjenjačom dok se ne ujednači. Dodajte otopljenu tamnu čokoladu u mješavinu i temeljito izmiješajte pjenjačom. Tucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Dodajte tučeno vrhnje u smjesu krem sira. Miješajte silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači. Ulijte smjesu u pripremljeni kalup. Protresite kalup da se mousse jednoliko razlije. Zagladite površinu malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se posve stisne.

4. Da biste napravili mousse od mliječne čokolade natopite želatinu u hladnoj vodi. Kad se želatina natopi, iscijedite je. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte silikonskom špatulom dok ne postane posve gladak. Ulijte mlijeko u drugu zdjelu i dodajte mu šećer i vaniliju te miješajte pjenjačom da se sjedini. Zagrijte ovu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Mlijeko je vruće i sada mu dodajte želatinu, te miješajte dok se ne rastopi. Ovu mješavinu dodajte u krem sir i miješajte pjenjačom dok se ne ujednači. Dodajte otopljenu mliječnu čokoladu u smjesu i temeljito izmiješajte pjenjačom. Tucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Dodajte tučeno vrhnje u mješavinu krem sira. Miješajte silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači. Ulijte mješavinu u kalup preko zamrznutog moussea od tamne čokolade.
5. Protresite kalup da se mousse jednoliko razlije. Zagladite površinu malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se posve stisne.
6. Da biste napravili glazuru, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite vodu, šećer i prosijani kakao prah u lonac i miješajte pjenjačom. Kada mješavina prokuha, dodajte glukozu. Miješajte silikonskom špatulom i uklonite lonac s vatre. Dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Procijedite mješavinu, pokrijte je prozirnom folijom i ostavite da se malo prohladi. Kada se glazura smlači, ulijte je preko zamrznutog moussea od mliječne čokolade. Protresite kalup da se glazura jednoliko razlije i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
7. Gotovu tortu ukrasite svježim jagodama.
8. Evo ga, vaš slasni cheesecake od dvije vrste čokolade bez pečenja je gotov! u Slast!