

Cheesecake od Čokolade i Marakuje Bez Pečenja

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Podloga:

- Čokoladni keksi, mljeveni 100g
- Maslac, otopljeni 50g

Mousse od krem sira i čokolade:

- Krema 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 marakuje:

- Krem sir 160g
- Pire od marakuje 85g
- Šećer 55g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 160g

Glazura od marakuje:

- Pire od marakuje 70g
- Voda 30g
- Šećer 45g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Directions

1. Da biste napravili hrskavi sloj stavite samljevene čokoladne kekse u zdjelu i dodajte im otopljeni maslac. Miješajte silikonskom špatulom da se sjedini. Prozirnom folijom omotajte kalup promjera 16cm i visine 5cm i obložite ga acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i utisnite je stražnjom stranom žlice. Sve stavite u hladnjak da se ohladi.
2. Da biste napravili mousse od tamne čokolade i krem sira natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte ga silikonskom špatulom dok ne postane gladak. Ulijte mlijeko u zdjelu i dodajte mu šećer i vaniliju, te miješajte pjenjačem da se sjedini. Zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. U vruće mlijeko dodajte želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Ulijte mješavinu u krem sir i miješajte pjenjačem da se sjedini. Dodajte rastopljenu tamnu čokoladu u mješavinu i miješajte temeljito pjenjačem. Tucite vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude meko tučeno. Dodajte tučeno vrhnje u mješavinu krem sira. Miješajte silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači. Ulijte mješavinu u kalup. Protresite kalup da se mousse jednoliko razlije. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se posve stisne.
3. Da biste napravili mousse od krem sira i marakuje natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte ga špatulom dok ne omekša. Ulijte pire od marakuje u zdjelu. Dodajte šećer i miješajte pjenjačem. Zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte

natopljenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne rastopi. Ulijte toplu mješavinu u krem sir i miješajte pjenjačom dok se smjesa ne ujednači. Tucite vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude meko tučeno. Ulijte mlaku mješavinu marakuje u tučeno vrhnje. Miješajte pjenjačom dok se ne ujednači. Ulijte mousse od krem sira i marakuje preko zamrznutog mousea od krem sira i čokolade dok ne napunite kalup gotovo do vrha. Protresite kalup da se mousse jednoliko razlije. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se posve stisne.

4. Da biste napravili glazuru od marakuje natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite pire od marakuje u vrč. Dodajte vodu, šećer i glukozni sirup, te miješajte temeljito pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte mu natopljenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne rastopi. Ostavit ću ovu mješavinu da se malo prohladi.
5. Prelijte mlaku glazuru preko mousea od marakuje i krem sira. Vratite sve u zamrzivač dok se ne stisne.
6. Vaš kolač se stisnuo. Ukrasite ga otopljenom čokoladom, marakujom i za dodatni sjaj, svjetlucavim srebrnim perlicama.
7. Evo ga, vaš slasni cheesecake od čokolade i marakuje bez pečenja je gotov! U slast!