



Чизкејк со путер од кикирики и чоколадо

Фичо ќе подготви раскошен трбоен чизкејк, со подлога од Орео колачи и филови со путер од кикирики и чоколадо. Незаборавно гастрономско доживување!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

За ПОДЛОГА ќе ви треба:

- 18 колачи Орео
- 3 лажици растопен путер

За СВЕТЛА СМЕСА ќе ви треба:

- 225 грама крем сирење
- 1/2 шолја путер од кикирики
- 1 лажичка ванила екстракт
- 1/2 шолја шеќер во прав
- 1 лажичка желатин

За ТЕМНА СМЕСА ќе ви треба:

- 200 грама млечно чоколадо
- 1/4 шолја течна павлака за готвење
- 225 грама крем сирење
- 1/2 лажичка ванила екстракт
- 1/2 шолја шеќер во прав
- 1 лажичка желатин

Чекор 1

Колачите ставете ги во сецко. Растопете го путерот и додајте го на колачите за смесата да се соедини.

Од смесата направете подлога за колачето.

На стреч фолија во сад нанесете ја смесата и убаво натапкајте ја.

Чекор 2

За светлата смеса ставете го крем сирењето во сад и матете.

Додадете го путерот од кикирики и ванила екстрактот.

Матете една минута и додадете го шеќерот во прав. Р

астопете една лажица желатин со малку млека вода (околу 30 мл) и додадете го во смесата.

Нанесете го кремот веднаш врз подлогата и ставете го во фрижидер да се стегне.



Чекор 3

За темната смеса растопете го чоколадото со слатката павлака.

Во сад за матење додадете го крем сирењето, ванила екстрактот и шеќерот во прав.

Растопете една лажица желатин со малку млака вода (околу 30 мл).

Убаво изматете ја смесата и додадете го чоколадото и растопениот желатин.

Матете додека убаво да се спојат. Сипете ја чоколадната смеса над светлата смеса и вратете во фрижидер уште 30 минути да се стегне.

Чекор 4

Украсете со чоколадни трошки и сервирајте!

Совет

Овој рецепт е посложен, но целиот труд вреди двојно.

Внимавајте, не претерувајте со јадење, ова е многу калоричен десерт!

Користени производи:



Округла тава



Лонец



Касерола



Статичен миксер



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk