

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladni cheesecake

Zadnjih dana imam cijelo vrijeme osje?aj da mi je glava negdje drugdje, planiram neke dugoro?ne životne promjene koje ?e tako?er utjecati na blog (nadam se ne previše) i nemam baš puno inspiracije.

A kad nemam inspiracije a želim nešto slatko, uvijek se okrenem cheesecake-u. I ovaj puta ?okoladnom, jer spoj ?okolade i sira je savršen!

U ovaj cheesecake ide ?okolada ali i kakao. Puno puta smo imali raspravu o tome koji kakao je idealan, a izbora je mnogo. Od kada je Dolcela u svoju ponudu uvrstila kakao, moram priznati da mi najviše svidio i zbog okusa i zbog boje koju ostavlja, pogotovo u ?okoladnim biskvitima.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za podlogu:

150 g čokoladnih keksa ili [Dolcela Mljeveni Keks](#) + 2 žlice [Dolcela Kakao u prahu](#)

80 g maslaca

Za cheese:

175 g čokolade

500 g krem sira

150 g šećera

1 žlica [Dolcela Gussnel](#) (gustin)

3 jaja

3 žumanjka

150 ml kiselog vrhnja

½ žlice [Dolcela kakao u prahu](#) + 1 žlica vruće vode

Za preljev:

200 ml kiselog vrhnja

3 žlice šećera u prahu

1 [Dolcela Limun šećer](#)

[Dolcela kakao](#) za posipanje



Za podlogu sameljite kekse i prelijte otopljenim maslacem. Ukoliko idete na drugu opciju pa uzmete Dolcela mljeveni keks, pomiješajte ga sa kakao pa prelijte maslacem. Dobro izmiješati žlicom i utisnuti u kalup promjera 24 ili 26 cm. I obavezno stavite ispod papir za pečenje, ja ga nisam imala (nije mi se dalo do dužana) pa sam izostavila ali je pametnije da stavite. Staviti u hladnjak dok spremate punjenje.



Rastopite čokoladu na pari ili u mikrovalnoj pećnici pa ostavite sastrane. Za punjenje miksajte krem sir i dodajte šećer i Dolcela Gussnel. Nastavite miksati pa dodajte jedno po jedno jaje, žumanjke i kiselo vrhnje. Dodati kakao koji ste rastopili u 1 žlici vruće vode i rastopljenu čokoladu. Miksati dok se sve ne spoji pa prelijati preko podloge i peći na 180 stupnjeva 30 minuta. Kod pečenja stavite kalup za tortu na tepsiju jer postoji mogućnost da malo iscuri pa da budete spremni na to.



Kad je pe?eni, ohladite ga na sobnoj temperaturi i lagano ga odvojite no?em od ruba kalupa. Pokrijte prozirnom folijom cijeli kalup i ostavite preko no?i u hladnjaku.

Za preljev sve sastojke miksati zajedno ru?nom mješalicom ali kod še?era stavite koliko želite, ne moraju biti 3 žlice ve? kako vam odgovara.

Prelijati preko i posipati kakaom.

Rezati ga možete odmah, ili ga opet vratiti u hladnjak.

www.justcakegirl.com



Recept inspiriran Nigellom Lawson sa [ovog linka](#).