

Cheesecake sa dvije vrste ?okolade

Nakupilo se ro?endana i slavlja u zadnje vrijeme pa moja pe?nica radi 100/h :)

Ovaj puta frendica Vale koju sam upoznala preko Twittera i Facebooka i njene stranice [Alone in universe](#) :) Dokaz da su društvene mreže super stvar oko upoznavanja ljudi s kojima ina?e nebi uop?e došli u kontakt, a razumijete se kao da se znate cijeli život :)

Vale nas je ?astila muffinima, mini pitama od pršuta, meksi?kim pecivima, salatom od tjestenine i povr?a i kuglicama sa mrkvom i datuljama :) a ja sam donijela tortu i macaronse :)

Cijeli tjedan sam tražila recept za savršeni ?okoladni cheesecake, a bome sam ga i našla! Kolegica [Renci11 sa Coolinarike](#) ina?e ima odli?ne recepte, ve? sam ih dosta isprobala ali sa ovim receptom me bacila s nogu koliko je savršen!



čokoladna podloga:

200 g keksa (ja sam uzela moto kekse sa čokoladnim punjenjem)

80 g maslaca

Krema od sira:

1 vrešica želatine

4 žlice hladne vode

500 g krem sira

pola šalice od 250 ml šešera u prahu

125 ml mlijeka

150 g bijele čokolade

150 g tamne ili mliječne čokolade

200 ml vrhnja za šlag

Ukras:

otopljena ili naribana čokolada



Koristila sam kalup za torte 26 cm, i bila mi je dovoljna količina za podlogu! Koristila sam moto kekse punjene čokoladom.

Sameljite kekse da dobijete mrvice i dodajte rastopljeni maslac, sve dobro izmijesajte. Ja sam sve to napravila u blenderu.

Prebacite mješavinu keksa i maslaca u kalup i dobro utisnite prstima, tako da dobijete tvrdnu koru. Stavite u hladnjak na nekih 20 – tak minuta.

Pripremite želatinu prema uputama na vrecici – prelijte sa nekoliko zlica vode, ostavite 10 minuta da odstoji i zagrijte. Jedna vrecica želatine je 10 grama, iako u receptu piše 15 grama meni je ovo bilo isto dovoljno i cheese je bio divno kremast a ne "gumi" kako bi bilo da sam stavila više želatine.

Dok cekate da zelatina nabubri izmiksajte krem sir, še?er u prahu i mlijeko u kremastu smjesu. Dobro je sir drzati na sobnoj temperaturi prije miksanja jer ce se puno bolje izraditi.

Izradite vrhnje za šlag.

U zagrijanu želatinu dodajte 2 zlice nadjeva od sira i dobro izmijesajte, pa sve skupa dodajte u ostatak sira i nastavite mijesati, te dodajte tuceno slatko vrhnje, pa sve lagano izmijesajte slikonskom špatulom.

Podijelite smjesu na dva dijela, te u jedan dio dodajte rastopljenu bijelu ?okoladu, a u drugi rastopljenu tamnu ?okoladu.

Ja sam prvo rastopila tamnu ?okoladu, pa ju izmiješala sa jednim dijelom kreme od sira i postavila na podlogu od keksa. Zagladila i stavila u zamrziva? dok sam otapljala bijelu ?okoladu zna?i nekih cca 10 minuta.

Ponoviti postupak sa bijelom ?oksom i zagladiti pa u hladnjak, moja se hladila cca 5 sati a može i

preko noži :)



Kad se ohladi, tankim nožem odvojiti od stranica kalupa i pažljivo otvoriti kalup. Zagladiti nožem eventualne nepravilnosti. Ja sam ukasila ?okoladom i par bobica zamrznutog vo?a.



Danas sam dobila pogled na jedan dio novog dizajna bloga, dolazi u obzir ?ak i mala promjena

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

imena :) Radi mi jedna mlada talentirana umjetnica, i ono što sam vidjela obe?ava jako puno :)
Nestrpljiva sam, nadam se da ?u to do kraja mjeseca riješiti :)