



Čokoladni cheesecake

Chef saš one-77

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Ko sem videl ta recept sem moraaaaal poskusit :)

TESTO:

Piškote zmeljemo in zmešamo skupaj z stopljenim maslom. Piškotno mešanico damo v okrogel pekač premera 22cm in 6cm višine. S kozarcem, ki ima ravne zunanje linije si pomagamo, da pritisnemo drobtine ob steno pekača. Ko so drobtine lepo porazdeljene damo v hladilnik da se ohladi.

KARAMEL:

Zmešamo sladkor in vodo v ponvi ter segrevamo na srednji temperaturi, dokler se sladkor ne stopi. Ko je sladkor stopljen povečamo temperaturo in segrevamo dokler sladkor ne postane zlate barve (cca. 20 min, ter vmes mešamo zgolj po potrebi). Ko je sladkor željene barve odstavimo in vmešamo sladko smetano ter pokuhamo še kakš 2 minuti. Pustimo pol ure, da se ohladi in vmešamo slane arašide. Prelijemo na piškotno testo in postavimo v hladilnik za 2 uri, da se ohladi.

ČOKOLADNA PREVLEKA:

60g čokolade zmešamo z 5 g masla ter 10ml sladke smetane nad vodno kopeljo. Ko je mešanica pripravljena prelijemo arašide in pogladimo, da je ravno. Postavimo nazaj v hladilnik za kakih 10 minut.

SIRNA KREMA:

Belo čokolado stopimo nad vodno kopeljo. Ko se stopi damo h kraju za 5 minut da se ohladi. Medtem zmešamo kremni sir, sladkor in 185 ml sladke smetane v gladko maso. Nato vmešamo stopljeno belo čokolado. Želatino namočimo v hladni vodi in ko nabrekne jo razpustimo na majhnem ognju. Ko je stopljena, jo vmešamo v kremo. Z žlico kremo nanesimo na temno čokolado in lepo pogladimo. Torto nazaj postavimo v hladilnik za kake 4 ure.

ČOKOLADNA KREMA:

Preostanek temne čokolade in smetane segrevamo v nepregorni posodi na nizki temperaturi, dokler se čokolada ne stopi in dobimo lepo gladko mešanico. Prelijemo po kremni plasti in postavimo za 1 uro v hladilnik.

ITALIJANSKI MERENGUE:

Tukaj sem res užival :).... V nepregorni posodi zmešamo sladkor in vodo ter segrevamo na srednji temperaturi, dokler se sladkor ne stopi. Povečamo na višjo temperaturo in segrevamo toliko časa, dokler nam temperatura ne doseže 120 stopinj C. Na oko je težko določiti kdaj je ta stopnja, tako da je res priporočljiva uporaba termometra za sladkarije. Medtem ko čakamo, da sladkor doseže to temperaturo stolčemo beljake z malo soli. Ko je sladkor pripravljen ga zelo pooooočasi vlivamo v beljake ter vmes počasi mešamo. Ko je vsa sladkor vlit, povečamo temperaturo in mešamo cca 15 minut da se ohladi.

Napolnimo brizgalko in uporabimo raven okrogel tulec brez vzorca in z cca. 1cm premera. Na peki papir nabrizgamo "vršičke" in postavimo v pečico na žar način in maksimalno temperaturo za toliko časa, dokler vršički ne porjavijo. Z nožem odstranimo posamezen vršiček in ga postavimo na cheesecake.

Overall... cheesecake je precej nasiten, tak da je priporočljiv za kake zimske mesece oz. naslednjič ga bom "predelal" na bolj lahko verzijo z lažjimi kremami.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 100 g masla
- 100 g sladkorja (krema)
- 250 g čokoladnih piškotov
- 260 g temne čokolade za kuhanje
- 315 g sladkor (karamel)
- 185 ml voda (karamel)
- 250 ml sladke smetane (karamel)
- 120 g slanah arašidov (karamel)
- 150 g bele čokolade za kuhanje (krema)
- 300 g kremnega sira (krema)
- 310 g sladke smetane (krema)
- 4 kos želatine (krema)
- 315 g sladkor (merengue)
- 60 ml voda (merengue)
- 4 kos beljaki (merengue)
- 1 ščepec soli (merengue)