Čokoladni cheesecake

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Biskvit:

2 jaja
180 g šećera
1 bourbon vanilin šećer
100 ml ulja
100 ml mlijeka
180 g glatkog brašna
40 g čokolade u prahu
40 g kakaa u prahu
1 prašak za pecivo
100 g nasjeckane čokolade (60% kakaa)
Cheesecake:

200 g Philadelphia sira
1 jaje
50 g šećera
1 vanilin šećer
sok 1 limuna

Prosijte brašno, prašak za pecivo, kakao i čokoladu u prahu. Pjenasto miksajte jaja i oba šećera. Polako dodajte ulje, naizmjenično mlijeko te mješavinu brašna. Kad se smjesa za biskvit ujednači, umiješajte nasjeckanu čokoladu.

Pjenasto tucite žumanjak, šećer i vanilin šećer. Sir pjenjačom razradite i uz miješanje dodajte žlicu po žlicu žumanjka. Bjelanjak istucite s prstohvatom soli u čvrst snijeg i postupno, rahlo miješajući, dodajte u sir. Dodajte limunov sok po želji.

Biskvitnu smjesu izlijte u pleh na masni papir i žlicom dodajte hrpice sirne smjese. Pecite na 180 °C oko 25 minuta.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici