

Τσιζκέικ με 3 σοκολάτες, σοκολατένιο cheesecake ψυγείου

Μια σοκολατένια παραλλαγή του κλασικού cheesecake. Σε αυτή τη συνταγή η τυρένια κρέμα συναντά τη σοκολάτα και μας παρασύρει σε υπέροχα γευστικά μονοπάτια. Το γλυκό αυτό γίνεται πολύ εύκολα και δεν χρειάζεται ψήσιμο, απλά βάλτε το στο ψυγείο και απολαύστε το!

Τι θα χρειαστείτε

Για τη βάση:

250 γρ. σοκολατένια μπισκότα

90 γρ. βούτυρο λιωμένο

50 γρ. λιωμένη κουβερτούρα

Για την σοκολατένια κρέμα τυριού:

160 γρ. ζάχαρη άχνη

700 γρ. τυρί κρέμα

120 γρ. κουβερτούρα λιωμένη

100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος λιωμένη

60 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

1 βανίλια

Προαιρετικά, λίγη σκόνη τσίλι

Μια πρέζα αλάτι

Για τη διακόσμηση:

80 γρ. λευκή κουβερτούρα

80 γρ. κουβερτούρα

50 ml κρέμα γάλακτος 35%

1/2 κ.γλ. βούτυρο

Τσιζκέικ με 3 σοκολάτες, σοκολατένιο cheesecake ψυγείου

Εκτέλεση συνταγής

Σε πολυκόφτη θρυμματίζουμε τα μπισκότα. Λιώνουμε την σοκολάτα σε μπεν μαρί ή σε μπολ με μεβράνη στο φούρνο μικροκυμάτων για λίγα δευτερόλεπτα. Λιώνουμε και το βούτυρο.

Σε μπολ προσθέτουμε τα μπισκότα και τη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και το βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά.

Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 25 εκ. Με την πίσω μεριά ενός ποτηριού ισιώνουμε τη βάση. Το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Ετοιμάζουμε την κρέμα. Στο μίξερ με το σύρμα χτυπάμε για λίγο το τυρί κρέμα να αφρατέψει. Προσθέτουμε λίγο αλάτι, τη βανίλια, το τσίλι (αν έχουμε επιλέξει να το χρησιμοποιήσουμε) και τη ζάχαρη άχνη. Χτυπάμε λίγο ακόμα και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Μετά από λίγο προσθέτουμε λιωμένες τις δύο σοκολάτες. Χτυπάμε ακόμα 2 λεπτά να ενσωματωθεί η σοκολάτα και σταματάμε.

Βγάζουμε τη φόρμα από το ψυγείο. Απλώνουμε στη βάση του τσιζκέικ τη γέμιση, την ισιώνουμε και καλύπτουμε με μεμβράνη. Τοποθετούμε το τσιζκέικ στο ψυγείο για 8 ώρες τουλάχιστον.

Για τη διακόσμηση: Λιώνουμε τις σοκολάτες σε μπεν μαρί ή φούρνο μικροκυμάτων. Ζεσταίνουμε και την κρέμα γάλακτος και την προσθέτουμε στη μαύρη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Βάζουμε και το βουτυράκι για να γυαλίσει πιο όμορφα. Στρώνουμε τη γκανάς σοκολάτας στο τσιζκέικ. Στη συνέχεια βουτάμε ένα κουτάλι στη λευκή κουβερτούρα και κάνουμε σχέδια της αρεσκείας μας.

Καλή απόλαυση!!

Αν σας άρεσε δείτε και το [τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο](#)

Τσιζκέικ με 3 σοκολάτες, σοκολατένιο cheesecake ψυγείου

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε πολυκόφτη θρυμματίζουμε τα μπισκότα.
- 2 Λιώνουμε την σοκολάτα σε μπεν μαρί ή σε μπολ με μεβράνη στο φούρνο μικροκυμάτων για λίγα δευτερόλεπτα. Λιώνουμε και το βούτυρο. Σε μπολ προσθέτουμε τα μπισκότα και τη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και το βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά.
- 3 Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 25 εκ. Με την πίσω μεριά ενός ποτηριού ισιώνουμε τη βάση. Το τοποθετούμε στο ψυγείο.
- 4 Ετοιμάζουμε την κρέμα. Στο μίξερ με το σύρμα χτυπάμε για λίγο το τυρί κρέμα να αφρατέψει.
- 5 Προσθέτουμε λίγο αλάτι, τη βανίλια, το τσίλι (αν έχουμε επιλέξει να το χρησιμοποιήσουμε) και τη ζάχαρη άχνη.
- 6 Χτυπάμε λίγο ακόμα και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.

7 Μετά από λίγο προσθέτουμε λιωμένες τις δύο σοκολάτες. Χτυπάμε ακόμα 2 λεπτά να ενσωματωθεί η σοκολάτα και σταματάμε.-

8 Βγάζουμε τη φόρμα από το ψυγείο. Απλώνουμε στη βάση του τσιζκέικ τη γέμιση, την ισιώνουμε και καλύπτουμε με μεμβράνη.

9 Βγάζουμε τη φόρμα από το ψυγείο. Απλώνουμε στη βάση του τσιζκέικ τη γέμιση, την ισιώνουμε και καλύπτουμε με μεμβράνη.

10 Τοποθετούμε το τσιζκέικ στο ψυγείο για 8 ώρες τουλάχιστον.

11 Για τη διακόσμηση: Λιώνουμε τις σοκολάτες σε μπεν μαρί ή φούρνο μικροκυμάτων. Ζεσταίνουμε και την κρέμα γάλακτος και την προσθέτουμε στη μαύρη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Βάζουμε και το βουτυράκι για να γυαλίσει πιο όμορφα. Στρώνουμε τη γκανάς σοκολάτας στο τσιζκέικ.

12 Στη συνέχεια βουτάμε ένα κουτάλι στη λευκή κουβερτούρα και κάνουμε σχέδια της αρεσκείας μας.- Καλή απόλαυση!!