

# Cheesecake με κουβερτούρα και Nucrema ION, από τον Μιχάλη Σαράβα και το ionsweets.gr!

## Συστατικά

- 500 γρ κρέμα τυριού
- 100 γρ γιαούρτι
- 250 γρ κρέμα γάλακτος ζωική
- 150 γρ Nucrema ION
- 50 γρ κουβερτούρα
- 200 γρ μπισκότα της αρεσκείας μας (κατά προτίμηση cookies με κακάο)
- 80 γρ βούτυρο (λιωμένο)
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: Κατσαρόλα, σύρμα, λεκάνη, μαρίζ, αντικολλητικό χαρτί, στρογγυλό ταψί ή φόρμα διαμέτρου 28 cm.

## Οδηγίες

- 1. Τοποθετούμε μέσα σε μια λεκάνη και σε μπεν-μαρι την κουβερτούρα ION και ανακατεύουμε με την μαρίζ μέχρι να λιώσει.
- 2. Προσθέτουμε την Nucrema ION μέσα στην λιωμένη μαυρη σοκολάτα και ανακατεύουμε με την μαρίζ μέχρι να ενωθούν τα δύο υλικά.
- 3. Αποσύρουμε την λεκάνη από την κατσαρόλα και προσθέτουμε το κρεμώδες τυρί. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το σύρμα μέχρι να ενωθεί και αυτό με τα υπόλοιπα υλικά.
- 4. Προσθέτουμε το γιαούρτι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το σύρμα.
- 5. Τέλος προσθέτουμε την χτυπημένη κρέμα γάλακτος

(σαντιγί) μέσα στα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με μαρίζ μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση όλων των υλικών.

- 6. Σπάμε τα cookies θρυμματίζοντας τα σε μικρά κομμάτια και τα ανακατεύουμε με το λιωμένο βούτυρο για να ενωθούν μεταξύ τους.
  - 7. Σύνθεση γλυκού : Σε ένα στρογγυλό ταψί (διαμέτρου 28 cm ) με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος στον πάτο τοποθετούμε τα cookies με το βούτυρο ως βάση και πιέζουμε με ένα κουτάλι σούπας έτσι ώστε να απλώσουν σε όλη την εσωτερική επιφάνεια του ταψιού. Βάζουμε την κρέμα τυριού με σοκολάτα και Nutrema που έχουμε φτιάξει και την απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια επίπεδα.
  - 8. Τοποθετούμε για 2 ώρες στην κατάψυξη.
  - 9. Προαιρετικά γαρνίρουμε την επιφάνεια με φρούτα της αρεσκείας μας (π.χ βατόμουρα) και σερβίρουμε σε σκεύος κατά βούληση.
- Μερίδες : 12
  - Έτοιμο σε : 30 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



### Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο με την ειδικότητα του τεχνίτη ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στο ecole ferrandi (Γαλλία-Παρίσι), επίσης στην ειδικότητα του τεχνίτη ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/cheesecake-%CE%BC%CE%B5-%CE%>

[BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-nucrema-ion/](#)