

Cheesecake με σοκολάτα, μασκαρόνε και φράουλες από την υπέροχη Ρένα Κώστογλου και το koukocook !

ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΑΣΗ

1 πακέτο πτιμπέρ σοκολάτας (225γρ)

μισό πακέτο digestives(125 gr)

3 μεγάλες κουταλιές της σούπας βούτυρο

το ξύσμα από ένα μεγάλο πορτοκάλι

Περάστε τα μπισκότα από το μούλτι.

Σε αντικολλητικό σκεύος βάλτε το βούτυρο να λιώσει.

Ρίξτε μέσα τα μπισκότα και το ξύσμα ..

Σε μέτρια φωτιά ανακατεύετε συνεχώς για 5 λεπτά περίπου

μέχρι τα μπισκότα να πιουν όλο το βούτυρο και να σωταριστούν ελαφρά.

Στρώστε το μείγμα σε ένα ταψάκι με αποσπώμενο τσέρκι και αφήστε να κρυώσει καλά.

ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

500 γρ μασκαρόνε σε θερμοκρασία δωματίου

1 ζαχαρούχο γάλα

500 ml κρέμα γάλακτος 35%

200 γρ λιωμένη σοκολάτα γάλακτος η κουβερτούρα(να έχει κρυώσει όταν την ρίξετε στο μείγμα)

1 φακελάκι γκαρνί γιώτης κακάο(σκόνη)

10-12 φράουλες πλυμένες και κομμένες στα 2

Χτυπήστε το τυρί , την κρέμα γάλακτος και το ζαχαρούχο στο μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθούν..

Ρίξτε μέσα την λιωμένη σοκολάτα χτυπώντας διαρκώς ..

Προσθέστε και το γκαρνί(σκόνη) ..

Στρώστε γύρω γύρω τις κομμένες φράουλες ..

Ρίξτε το μείγμα στο ταψάκι και βάλτε στο ψυγείο να σφίξει για αρκετές ώρες.

(το ταψάκι σας πρέπει να έχει διάμετρο 28-30 εκατοστά και να είναι αρκετά βαθύ)

Διακοσμήστε με νιφάδες σοκολάτας και φρέσκιες φράουλες ..

http://koykoycook.gr/?p=13350&fb_action_ids=385655791575275&fb_action_types=og.likes&fb_source=feed_opengraph&action_object_map=%7B%2238