

Cheesecake σοκολάτας με σάλτσα φράουλας από τον Παναγιώτη Θεοδωρίτση και τις «Συνταγές Πάνος» !

Cheesecake σοκολάτας, με σάλτσα από φρέσκες φράουλες. Η συνταγή έχει την δικιά μου πινελιά στην κρέμα σοκολάτας, και την ιδέα να το κάνω με σάλτσα από φρέσκες φράουλες χωρίς μαρμελάδες. Δοκιμάστε την μοναδική γεύση και το άρωμα πού δίνουν οι φρέσκες φράουλες. Πιο υγιεινό, και πιο light. Η φώτο είναι ενδεικτικές.



Υλικά:

Για την βάση μπισκότου:

400 γρμ. μπισκότα digestive

150 γρμ. βούτυρο

2 σφηνάκια couantreau

Για την κρέμα σοκολάτα:

350 γρμ. σοκολάτα κουβερτούρα 55% κακάο τεμαχισμένη

350 γρμ. τυρί κρέμα, μασκαρπόνε

160 γρμ. ζάχαρη άχνη

150 γρμ. κρέμα γάλακτος

2 αυγά

Για την σάλτσα φράουλας:

250 γρμ. φρέσκες γινωμένες φράουλες

50 γρμ. ζάχαρη άχνη

40 γρμ. γλυκόζη

1 βανίλια

1 1/2 φύλλα ζελατίνας 3 γρμ.

Εκτέλεση:

Για τη βάση:

Λιώνουμε το βούτυρο, και αλέθουμε καλά τα μπισκότα στο multi
Ρίχνουμε το couanteau το βούτυρο και τα μπισκότα σε ένα μπολ.
Τα ανακατεύουμε καλά, και τα στρώνουμε στην βάση της φόρμας
του cheesecake. (Για φόρμα με τσέρκι 26 cm περίπου) Το πατάμε
καλά με ένα κουτάλι, ή με τον πάτο ενός ποτηριού, να κάτσει το
μπισκότο.

Για την κρέμα:

Λιώστε καλά τη σοκολάτα σε μπεν μαρι. Με το μίξερ χειρός
ανακατέψτε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, και την κρέμα γάλακτος
μαζί μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέστε τα αυγά και
ανακατέψτε καλά. Ρίξτε τη σοκολάτα και ανακατέψτε να
ενσωματωθούν καλά τα υλικά.

Αδειάστε την κρέμα σοκολάτας πάνω στη βάση μπισκότου, και
ψήστε την για 20-25 λεπτά περίπου στους 170 βαθμούς. Να
αρχίζει να ξεκολλάει στις άκρες, αλλά στο κέντρο να φαίνεται
κάπως ρευστή ακόμα. Αφήστε την να κρυώσει καλά.

Για την σάλτσα φράουλας:

Βάζουμε σε κρύο νερό την ζελατίνα να μουσκέψει καλά.
Καθαρίζουμε, και χοντροκόβουμε τις φράουλες. Τις βάζουμε σε
ένα κατσαρολάκι μαζί με την ζάχαρη, και τοποθετούμε στη φωτιά
να πάρουν μία βράση, Τις ξαφρίζουμε καλά, ρίχνουμε τη γλυκόζη,
και την βανίλια, και αποσύρουμε από τη φωτιά. Ρίχνουμε μέσα
την ζελατίνα, αφού την στραγγίξουμε καλά με το χέρι.
Ανακατεύουμε να λιώσει η ζελατίνα και την αφήνουμε να κρυώσει
πολύ καλά.

Ολοκλήρωση του γλυκού:

Ρίχνουμε την σάλτσα φράουλας πάνω στη κρέμα σοκολάτα, και
βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο 3-4 ώρες, να παγώσει καλά. Με ένα
λεπτό μαχαιράκι, ξεκολλάμε την κρέμα γύρω από το τσέρκι, και
το αφαιρούμε. Κόβουμε σε κομμάτια, και σερβίρουμε.

<http://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr/2012/11/cheese-cake.html#more>