

# Τάρτα cheesecake σοκολάτας και κεράσια ποσέ, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Υπέροχη τάρτα cheesecake σοκολάτας γαρνιρισμένα με τέλεια κεράσια ποσέ. Ο φανταστικός συνδυασμός των κερασιών και της σοκολάτας δίνουν σε αυτό το κρεμώδες cheesecake μια γεύση συγκλονιστική που σίγουρα θα λατρέψετε.

Μερίδες: 10-12

⌚ Χρόνος: 30 λ + αναμονή ψύξης + 35 λ ψήσιμο

⚡ Δυσκολία: Μέτρια

## Υλικά συνταγής

- Για τα κεράσια ποσέ:
  - 300 γρ. φρέσκα κεράσια χωρίς κουκούτσια
  - 1/4 φλ. τσαγιού (55 γρ.) ζάχαρη, ψιλή κρυσταλλική
  - 1 μέτριο ξυλάκι κανέλα
  - 1 αστεροειδή γλυκάνισο
  - 1/3 φλ. τσαγιού (80 ml) νερό + 1 κ.σ. νερό επιπλέον
  - 2 κ.γ. κορν φλάουρ
- Για τη βάση μπισκότου:
  - 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
  - 125 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- Για τη γέμιση cheesecake σοκολάτας:
  - 500 γρ. τυρί κρέμα μαλακό
  - 1/2 φλ. τσαγιού (110 γρ.) ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη

- 2 αυγά
- 1/2 φλ. τσαγιού (120 γρ.) ξινόκρεμα
- 200 γρ. κουβερτούρα σε κομματάκια, λιωμένη
- **Για το γαρνίρισμα:**
- 300 ml κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 36%
- 1-2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

## Εκτέλεση συνταγής

1. **Για τα κεράσια ποσέ:** Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζετε τα κεράσια, τη ζάχαρη, τη κανέλα, το γλυκάνισο και τα 80 ml νερό και τα σιγοβράζετε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας ανά διαστήματα, για 5 λ ή μέχρι να μαλακώσουν τα κεράσια και απελευθερώσουν τους χυμούς τους. Στραγγίζετε τα κεράσια και τα τοποθετείτε σε μπολ.
2. Επιστρέφετε το σιρόπι τους στη κατσαρόλα. Αναμιγνύετε το κορν φλάουρ με το επιπλέον 1 κ.σ. νερό σε ένα μπολάκι και το ρίχνετε στη κατσαρόλα με το σιρόπι. Το βράζετε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά για 3 λ περίπου ή μέχρι να πάρει βράση και πήξει το σιρόπι. Αποσύρετε τη κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνετε το ζεστό σιρόπι πάνω από τα κεράσια. Μόλις μισοκρυσώσει το βάζετε στο ψυγείο να κρυσώσει καλά.
3. **Για τη βάση μπισκότων:** Θρυμματίζετε τα μπισκότα σε σκόνη, σε μπλέντερ ή μούλτι και το αναμιγνύετε πολύ καλά με το λιωμένο βούτυρο. Το ρίχνετε σε μια ορθογώνια ταρτιέρα με διάσταση βάσης βάσης 10 x 34 εκ. και τη στρώνετε ισομερώς στη βάση και τα τοιχώματά της. Τη τοποθετείτε στο ψυγείο για 30 λ.
4. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 150 βαθμούς. Λιώνετε τη σοκολάτα κουβερτούρας στο φούρνο μικροκυμάτων ή μπεν μαρί.
5. **Για τη γέμιση cheesecake σοκολάτας:** Εν τω μεταξύ, τοποθετείτε στο κάδο του μίξερ το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, τα αυγά και τη ξινόκρεμα και τα χτυπάτε μέχρι να έχετε ένα ομογενοποιημένο και λείο μείγμα. Με το μίξερ σε λειτουργία προσθέτετε τη λιωμένη σοκολάτα και χτυπάτε

μέχρι να έχετε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα.

6. Ρίχνετε το μείγμα στη ταρτιέρα πάνω από τη μπισκοτένια βάση ισιώνετε την επιφάνεια, τοποθετείτε τη ταρτιέρα πάνω σε ταψί και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 30-35 λ. Μετά μισο-ανοίγετε τη πόρτα του φούρνου. Αφήνετε το γλυκό σας μέσα στο φούρνο με μισάνοιχτη πόρτα να κρυώσει. Μετά το μεταφέρετε στο ψυγείο για 2-3 ώρες να κρυώσει καλά.
7. **Για το γαρνίρισμα:** Βάζετε στο κάδο του μίξερ τη κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη άχνη και το εκχύλισμα βανίλιας και τα χτυπάτε καλά μέχρι να έχετε μια πηχτή σαντιγί. Μεταφέρετε το cheesecake σε πιατέλα σερβιρίσματος, απλώνετε από πάνω τη σαντιγί και με ένα κουτάλι στρώνετε τα κεράσια ποσέ με τη σάλτσα τους πάνω από τη σαντιγί. Κόβετε το cheesecake σε κομμάτια και σερβίρετε.

## Πηγή

<https://www.sintayes.gr/syntages/tarta-cheesecake-sokolatas-ke-kerasia-pose/?fb>