Чизкейк кофейный "Нестандартный"



Что нужно:

- песочное печенье - 400 г;
- слив. масло - 200 г;
- сметана - 300 г;
- сахар - 1 ст. л.;
- кофе - 2 ст. л.;
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- какао-порошок - 2 ст. л.;
- слив. сыр - 400 г;
- яйца - 2 шт.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Крошим печенье руками в миску, вливаем половину растопленного сливочного масла и перемешиваем.
3. Выкладываем песочную массу в разъёмную форму (диаметром 20 см), прижимая ко дну формы (удобно с помощью банки) и убираем в холодильник (минимум на 20 минут).
4. Взбиваем венчиком оставшееся сливочное масло, пудру и какао-порошок.
5. Затем добавляем 1 ст. л. кофе (растворённую в 2 ст. л. кипятка) и снова перемешиваем венчиком.
6. Начинаем добавлять сливочный сыр и взбиваем миксером до однородности.
7. Затем вводим яйца и снова работаем миксером.
8. Перекладываем получившуюся начинку в песочную форму и выпекаем 1 час при 180 градусах.
9. Взбиваем венчиком сметану, сахар (отложив 2 ст. л. сметанной смеси в сторону).
10. Выкладываем сметанную заготовку поверх нашего чизкейка.
11. Растворяем оставшуюся 1 ст. л. кофе в 2 ст. л. кипятка и вливаем в те 2 ст. л. сметаны, перемешиваем.
12. Хаотично поливаем чизкейк и волнообразно проводим шпажкой (получается узор). Снова ставим чизкейк в духовку и выпекаем 10 минут при 180 градусах, затем даём остыть минут 20.