



Cheesecake με σοκολάτα και καραμέλα

30'
Χρόνος
Εκτέλεσης

6 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

60'
Χρόνος
Ψησίματος

12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για τη βάση

- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive, τριμμένα
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 180 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 600 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 αβγά
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- καραμέλες, για το σερβίρισμα
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Σε ένα [μπολ](#) ανακατεύουμε όλα τα υλικά.
- Βουτυρώνουμε μια στρογγυλή [φόρμα 24 εκ.](#)
- Αδειάζουμε το μείγμα της βάσης στη φόρμα και το πιέζουμε ελαφρά ώστε να απλωθεί καλά.
- Την αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει για 2 ώρες ή τη γεμίζουμε αμέσως.

Για τη γέμιση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Σε ένα [τηγάνι](#) σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά βάζουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε αργά με ένα πιρούνι μέχρι να λιώσει, να πάρει χρυσαφί χρώμα, και να γίνει καραμέλα.
- Μόλις καραμελώσει αφαιρούμε από τη φωτιά και προσεκτικά προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σκληρύνει η καραμέλα.
- Επαναφέρουμε το τηγάνι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να διαλυθεί η καραμέλα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε την κουβερτούρα, και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Προσθέτουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε καλά.
- Σε ένα μίξερ χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα το τυρί κρέμα μέχρι να αφρατέψει.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και ρίχνουμε σιγά-σιγά το μείγμα της σοκολάτας.
- Ρίχνουμε ένα-ένα τα αβγά περιμένοντας να απορροφηθεί το πρώτο πριν ρίξουμε το επόμενο, προσθέτουμε τη βανίλια, και συνεχίζουμε να χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Μεταφέρουμε τη φόρμα με τη βάση σε ένα βαθύ ταψί. Γεμίζουμε με καυτό νερό το ταψί μέχρι τα 2/3.
- Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από τη βάση και ψήνουμε στη μεσαία σκάλα του φούρνου για 55-60 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε 5 λεπτά να κρυώσει.
- Με ένα μαχαίρι, ξεκολλάμε προσεκτικά το cheesecake από τα τοιχώματα της φόρμας, και το αφήνουμε να κρυώσει μέσα στη φόρμα του πάνω σε μια [σχάρα](#) για τουλάχιστον 6 ώρες.
- Αφαιρούμε τη φόρμα και μεταφέρουμε το γλυκό σε μια πιατέλα.
- Το αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το σερβίρουμε.
- Σερβίρουμε με καραμέλες και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Tip

Μη ξεχάσετε να ξεκολλήσετε το cheesecake από τη φόρμα του γιατί αλλιώς θα σπάσει καθώς κρυνώνει!

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

320 Θερμίδες (kcal)	22.1 Λιπαρά (γρ.)	13.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	23.6 Υδατ/κες (γρ.)
16%	32%	68%	9%
22.1 Σάκχαρα (γρ.)	5.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.35 Αλάτι (γρ.)
25%	12%	7%	6%