



# Cheesecake στρατσιατέλα

20'  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

60''  
Χρόνος  
Αναμονής

70'  
Χρόνος  
Ψησίματος

10-12  
Μερίδες

2  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τα μπισκότα, τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνουν τρίμμα.
- Προσθέτουμε τα 80 γρ. από το βούτυρο και χτυπάμε ξανά μέχρι να απορροφηθεί όλο το βούτυρο και έχει το μείγμα μας την υφή βρεγμένης άμμου.
- Απλώνουμε το μείγμα σε μια [φόρμα](#) 23 εκ. με αποσπώμενη βάση και πιέζουμε καλά. Ιδανικά τη βάζουμε στην κατάψυξη για 15-20 λεπτά για να σφίξει.

Για την κρέμα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 2-3 λεπτά ώστε να σπάσει καλά το τυρί κρέμα και η ζάχαρη και να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά, το κορν φλάουρ, τη λιωμένη λευκή κουβερτούρα, το αλάτι και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αφαιρούμε τον κάδο, ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα, τη βάζουμε στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.
- Απλώνουμε περιμετρικά στα τοιχώματα της φόρμας τα 20 γρ. από το βούτυρο και βάζουμε μέσα όλο το μείγμα της γέμισης.
- Ψήνουμε για 1 ώρα και 10 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε 1 ώρα να κρυσώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Σερβίρουμε με τις λιωμένες κουβερτούρες και τη σάλτσα καραμέλας.

## Συστατικά

Για τη βάση

- 220 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 2 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τη γέμιση

- 750 γρ. τυρί κρέμα
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 5 αβγά, μεσαία
- 3 κ.σ. κορν φλάουρ
- 150 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 50 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- [σάλτσα καραμέλας](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

635 Θερμίδες (kcal)	39.0 Λιπαρά (γρ.)	23.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	59.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	56%	115%	23%
44.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.86 Αλάτι (γρ.)
49%	20%	9%	14%