

# Cheesecake Maltesers

Vă prezentăm cel mai cremos, mai de vis și mai plin de ciocolată cheesecake - cine ar putea să-i reziste?

8 - 10 felii



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru bază:

300 g biscuiți digestivi  
15 g Cacao Dr. Oetker  
125 g unt (nesărat)

### Pentru stratul cu ciocolată:

200 g ciocolată neagră  
350 g cremă de brânză  
250 ml smântână pentru frișcă  
75 g Lapte praf integral Dr. Oetker  
2 lingurițe Esență naturală de vanilie Madagascar (10 ml)

### Pentru stratul cu Maltesers:

150 g ciocolată albă  
200 g cremă de brânză  
150 ml smântână pentru frișcă  
1 linguriță Esență naturală de vanilie Madagascar (5 ml)  
75 g Bomboane Maltesers (zdrobite)

### Pentru decor:

25 g ciocolată cu lapte  
40 g Bomboane Maltesers (atât zdrobite cât și întregi)

## Preparare:

### Pentru baza de biscuiți:

- 1 Începem să pregătim baza prin ungerea cu unt a unei forme de copt detașabile cu diametrul de 20cm. Se pun biscuiții într-o pungă alimentară și se zdrobesc fin cu ajutorul unui sucitor. Puneți biscuiții zdrobiți într-un bol și turnați peste ei pudra de cacao. Adăugați untul topit și amestecați bine astfel încât toți biscuiții să fie acoperiți cu unt.
- 2 Turnați amestecul în forma de copt și întindeți uniform, apăsând ferm baza de biscuiți. Se lasă la frigider să se răcească.

### Pentru stratul de ciocolată:

- 3 Rupeți ciocolata neagră în bucățele mici și puneți într-un bol. Se pune bolul la cuptorul cu microunde și se lasă pentru 30 de secunde, după care se amestecă. Continuați să încălziți ciocolata în sesiuni de 30 de secunde urmate de amestecare până când aceasta se topește complet, după care se lasă deoparte până se răcește puțin.
- 4 Se pun într-un bol încăpător crema de brânză, smântâna, laptele praf și esența de vanilie. Se toarnă deasupra ciocolata topită și se bate cu telul până când se formează un amestec fin de cheesecake.
- 5 Se toarnă peste baza de biscuiți și se uniformizează, după care se pune înapoi la frigider.

### Pentru stratul cu bomboane Maltesers:

- 6 Mai întâi, topiți ciocolata albă la fel ca în cazul celei negre și lăsați-o să se răcească puțin.
- 7 Se pun într-un bol încăpător crema de brânză, smântâna și esența de vanilie și se bat cu telul până compoziția devine cremoasă, după care se adaugă ciocolata albă topită și se amestecă bine. Adăugați apoi bomboanele Maltesers și amestecați.
- 8 Se toarnă amestecul peste restul cheesecake-ului și se netezește cu lama unui cuțit sau cu o lingură, după care se lasă la frigider pentru 4 ore sau peste noapte.

### Pentru decor:

- 9 Se scoate cheesecake-ul din forma de copt cu grijă și se mută pe o farfurie întinsă. Topiți ciocolata cu lapte și, cu ajutorul unei linguri, întindeți peste cheesecake.
- 10 Decorați marginea cheesecake-ului cu bomboane Maltesers întregi și zdrobite.

Cheesecake-ul este gata și poate fi servit. Poftă bună!