Чизкейк "Нестандартный"

Что нужно:

- песочное печень - 400 г;
- слив. масло - 200 г;
- сметана - 400 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. Крошим печенье руками в миску, вливаем половину растопленного сливочного масла и перемешиваем;
2. Выкладываем песочную массу в разъёмную форму, прижимая ко дну и стенкам формы (удобно с помощью банки) и убираем в холодильник (минимум на 20 минут);
3. Взбиваем венчиком оставшееся сливочное масло, пудру и какао-порошок, затем добавляем 1 ст. л. кофе (растворённую в 1 ст. л. кипятка) и снова перемешиваем;
4. Вводим в сливочный сыр яйца, тщательно перемешиваем и не переставая мешать, вводим нашу сливочно-кофейную смесь;
5. Переливаем получившуюся начинку в песочную форму и выпекаем 1 час при 180 градусах;
6. Взбиваем венчиком сметану, сахар и выкладываем поверх нашего чизкейка (отложив 2 ст. л. сметанной смеси в сторону);
7. Растворяем оставшуюся 1 ст. л. кофе в 1 ст. л. кипятка и вливаем в те 2 ст. л. сметанной смеси, перемешиваем;
8. Хаотично поливаем чизкейк и волнообразно проводим шпажкой (получается узор);
9. Снова ставим чизкейк в духовку и выпекаем 10 минут при 180 градусах, затем даём остыть минут 20.