

Cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten

[shashin type="photo" id="18536" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

E ceva magic in lichiorul de oua, ceva ce te atata si te determina sa il refaci de fiecare data cand vine Pastele sau Craciunul, nu credeti?! Eu il savurez rece, din frigider, in paharute mici (de tuica ☐), dar il ador si-atunci cand intra in compozitia vreunei retete dulci. De data asta, l-am folosit pentru a crea un tort mai special, un cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten, cu blat crocant de nuci si niciun strop de faina. Sper sa va bucurati de gustul lui minunat, acum de Pasti sau oricand aveti pofta de un desert fin si aromat!!! Lasati-l la frigider peste noapte, pentru ca gusturile sa se imprieteneasca!!!

Multumirile pentru aceasta minunatie merg catre [Andrea și Karin](#), doua fete super dragute, care m-au ispitit cu cheesecake-ul lor, atat de frumos colorat. Si fara zahar!!!!!!! Doamne, nu-mi vine nici acum sa cred, fara niciun pic de zahar!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata, fara faina:

- 200 g ciocolata neagra
- 150 g unt
- 4 oua
- 2 linguri zahar brun
- 130 g alune sau nuci macinate

Pentru crema de lichior de oua:

- 200 g crema de branza
- 2 oua
- 120 g zahar
- 180 ml [lichior de oua](#)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se pregatesc toate ingredientele. Se unge cu unt o forma cu diam. de 26 cm si se presara cu nuca macinata:

[shashin type="photo" id="18537" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pentru blat, se topeste ciocolata impreuna cu untul, taiat cuburi, la bain-marie sau la microunde. Se amesteca des, pana cand ciocolata se topeste complet, apoi se lasa bolul deoparte. Se bat ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); se adauga zaharul brun si se bat in continuare pana se spumeaza (cca. 2 minute). Se toarna compozitia de ciocolata si alunele sau nucile macinate si se amesteca totul foarte bine. Se toarna amestecul rezultat in forma pregatita si se niveleaza:

[shashin type="photo" id="18538" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pentru crema, se amesteca crema de branza cu zaharul tos si cu ouale intregi. Se toarna lichiorul de oua si se amesteca scurt, fara sa se amestece complet cu compozitia:

[shashin type="photo" id="18539" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Crema se toarna peste blat, intr-un strat cat uniform:

[shashin type="photo" id="18540" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cu un betisor de lemn se fac modele in crema, pentru un

efect marmorat:

```
[shashin type="photo" id="18541" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Cheesecake-ul se da la cuptor si se lasa cca. 32-35 de minute. Tineti minte ca mijlocul cheesecake-ului trebuie sa fie inca moale, umed. El se va intari treptat, pe masura ce se raceste. Asa arata gata copt:

```
[shashin type="photo" id="18542" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se lasa sa se raceasca in forma si apoi se desface inelul detasabil al formei:

```
[shashin type="photo" id="18543" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se aseaza pe platoul de servit si se orneaza cu putin lichior de oua, turnat in spirala, sau daca credeti ca e deja prea mult lichior de oua implicat ☐ , presarati cu zahar pudra vaniliat si cativa fulgi de nuca de cocos ori chiar cu nes (eu am testat pe o bucatica cu nes si mi-a placut mult, mult!!!):

```
[shashin type="photo" id="18544" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Si cu oua mici de ciocolata, ca doar de Pasti il savuram!!! ☐

```
[shashin type="photo" id="18545" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

A iesit fantastic!!!

```
[shashin type="photo" id="18546,18547,18548" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```