

Cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten



Cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten: o reteta care surprinde!!

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 faina!!!!!!! :))

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**

Sfat: daca nu va place lichiorul de oua, il puteti inlocui cu oricare altul, dar neaparat cu un lichior crema!

Foarte bun!!!!



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Pregatiti toate ingredientele. Ungeti cu unt o forma cu diam. de 26 cm si presarati-o cu nuca macinata:



Laura Sava

Pentru blat, topiti ciocolata impreuna cu untul, taiat cuburi, la bain-marie sau la microunde. Amestecati des, pana cand ciocolata se topeste complet, apoi lastia bolul deoparte. Bateti ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); adaugati zaharul brun si bateti in continuare pana se spumeaza (cca. 2 minute). Turnati compozitia de ciocolata si alunele sau nucile macinate si amestecati totul foarte bine. Turnati amestecul rezultat in forma pregatita si nivelati:



Laura Sava

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



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



Cu un betisor de lemn se fac modele in crema, pentru un efect marmorat (eu n-am prea insistat, dupa cum vedeti ☐):



Laura Sava

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:



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



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!!!):

Laura Sava



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



A iesit fantastic!!!



Laura Sava



Laura Sava

