



# ЧИЗКЕЙК OREO С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Время приготовления ⌚ 30-40 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ



**150 г**  
печенья OREO



**200 г**  
белого  
шоколада



**100 г**  
сахара



**2**  
яйца



**400 г**  
мягкого  
сливочного сыра



**1 ч. л.**  
ванильного  
экстракта



**100 г**  
малинового  
джема



**60 г**  
растопленного сливочного масла

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Разогрейте духовой шкаф до 180 градусов.

**2**

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Смешайте со сливочным маслом, распределите смесь по дну квадратной формы 23 см.

**3**

Растопите 150 г шоколада на водяной бане. Тщательно взбейте миксером сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт в большой миске до получения однородной смеси. Добавьте растопленный шоколад, хорошо перемешайте.

**4**

Добавляйте яйца по одному, медленно перемешивая до получения однородной смеси. Залейте смесь на основу чизкейка.

**5**

Выпекайте в течение 25 -28 минут или до почти полной готовности центральной части.

**6**

Дайте остыть в течение 5 минут, намажьте джемом.

**7**

Растопите оставшийся шоколад (50 г), украсьте им чизкейк. Дайте чизкейку полностью остыть.

**8**

Подавайте холодным.