



OREO ЧИЗКЕЙК «ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД»

Время приготовления ⌚ 1 ч 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



1 стакан
сахара



1 ст. л.
ванили



900 г
творожного
сыра



2 ст. л.
муки



4
яйца



125 г
темного шоколада, растопленного



0,25 стакана
сливочного масла, растопленного

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Разогрейте духовку до 160°C, подготовьте форму для выпекания.

2

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа, смешайте с маслом. Полученную смесь распределите на дно формы и выпекайте 10 минут.

3

Сливочный сыр, сахар, муку и ваниль смешайте до однородной консистенции.

4

Добавьте к смеси растопленный шоколад и еще раз хорошо перемешайте.

5

В полученную смесь добавляйте по одному яйцу и перемешивайте на низкой скорости.

6

Перелейте полученную смесь в форму для выпекания. Выпекайте 45 минут или пока центр не затвердеет.

7

Полностью охладите полученный OREO чизкейк «Двойной шоколад» в холодильнике.