



# КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК OREO

Время приготовления ⌚ 1 ч 10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ



**300 г**  
печенья OREO



**1 ч. л.**  
ванильного  
экстракта



**400 г**  
карамели



**3**  
яйца



**0,5 стакана**  
молока



**50-60 г**  
темного  
шоколада



**1 чашка**  
измельченных  
грецких орехов



**0,75 стакана**  
сахара



**675 г**  
размягченного сливочного сыра



**50-60 г**  
растопленного сливочного масла

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Разогрейте духовку до 170°C.

**2**

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Смешайте с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.

**3**

В микроволновой печи разогрейте карамель и молоко на высокой мощности в течение 3 минут (по 1 минуте, проверяя смесь) или до тех пор, пока карамельки полностью не расплавятся, периодически перемешивая. Когда смесь расплавится, вмешайте орехи. Половину смеси вылейте в форму с основой для чизкейка поставьте в холодильник на 10 минут, чтобы все затвердело. Сохраните оставшуюся карамель с грецкими орехами до следующего этапа.

**4**

Миксером взбейте сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт до получения однородной массы. Постепенно добавляйте по одному яйцу, осторожно помешивая на низкой скорости. Выложите в форму. Поверх крема вылейте оставшуюся карамельную смесь.

**5**

Выпекайте в течение 65-70 минут или пока не увидите, что чизкейк застыл. Используйте нож, чтобы отделить его от формы. Дайте полностью остыть, прежде чем вынуть из формы. Уберите в холодильник на 4 часа.

**6**

В микроволновой печи нагрейте оставшуюся карамель с грецкими орехами в течение примерно 60 секунд. Размешайте, затем налейте на готовый чизкейк. Расплавьте шоколад на водяной бане, а затем распределите его по чизкейку. Подавать сразу или после дополнительного охлаждения.