***chocolate capuccino cheesecake***

 

**100 g of chocolate cookies, crushed**

**50 g of butter, softened**

**2 tablespoons of powdered sugar**

**1/4 teaspoon ground cinnamon**

**3 jars (200 g) cream cheese, softened**

**200 g of powdered sugar**

**3 eggs**

**250 g of dark chocolate**

**2 tablespoons of crème fraîche**

**250 ml sour cream**

**1/4 teaspoon of salt**

**2 teaspoons of instant coffee granules dissolved in 4 tablespoons of hot water**

**4 tablespoons of coffee liqueur**

**2 teaspoons of vanilla extract**

**Flavored cream**

1. **250 ml of whipping cream**

**2 tablespoons of coffee flavored liqueur**

**Chocolate leaves**

**25 g of dark chocolate**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Method**

**Preparation: 1 hr ›Cooking: 1 hr› Additional time: 45 min ›Ready in: 2 hrs 45 mins**

**chocolate capuccino cheesecake**

**• 100 g of chocolate cookies, crushed**

**• 50 g of butter, softened**

**• 2 tablespoons of powdered sugar**

**• 1/4 teaspoon ground cinnamon**

**• 3 jars (200 g) cream cheese, softened**

**• 200 g of powdered sugar**

**• 3 eggs**

**• 250 g of dark chocolate**

**• 2 tablespoons of crème fraîche**

**• 250 ml sour cream**

**• 1/4 teaspoon of salt**

**• 2 teaspoons of instant coffee granules dissolved in 4 tablespoons of hot water**

**• 4 tablespoons of coffee liqueur**

**• 2 teaspoons of vanilla extract**

**• Flavored cream**

**• 250 ml of whipping cream**

**• 2 tablespoons of icing sugar**

**• 2 tablespoons of coffee flavored liqueur**

**• Chocolate leaves**

**• 25 g of dark chocolate**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Method**

**Preparation: 1 hr ›Cooking: 1 hr› Additional time: 45 min ›Ready in: 2 hrs 45 mins**

**1. Preheat the oven to 180 ° C / gas 4. Butter a 23 cm loose bottom or springform cake tin.**

**2. Combine chocolate cookie crumbs, softened butter, 2 tablespoons caster sugar and cinnamon. Mix well and press the mixture into the buttered pan; put aside.**

**3. In medium bowl, beat softened cream cheese until smooth. Gradually add powdered sugar, stirring until combined. Add the eggs one at a time. Beat on low speed until very smooth.**

**4. Melt the 250 g of dark chocolate with 2 tablespoons of double cream in a saucepan over boiling water. Stir until smooth.**

**5. Add chocolate mixture to cream cheese mixture and mix well. Stir in sour cream, salt, coffee, 4 tablespoons of coffee liqueur and vanilla. Beat until smooth. Pour the mixture into the prepared pan.**

**6. Bake in the center of a preheated oven for 45 minutes. Do not overcook. The center will be soft but will firm up when cooled. Leave the cake in the oven with the heat turned off and the door ajar for 45 minutes before removing it. Remove the cake from the oven and let cool for 12 hours. Just before serving, garnish the cake with mounds of flavored double cream and garnish with chocolate leaves.**

**7. To make flavored cream: beat whipping cream until soft peaks form, then stir in icing sugar and 2 tablespoons of coffee liqueur.**

**8. To make chocolate leaves: Melt 25 g of dark chocolate in a saucepan or bowl placed over boiling water and stir until smooth. Brush one side of real edible plant leaves (like orange leaves) with melted chocolate. Freeze until firm, then peel off the leaves. Freeze chocolate leaves until needed.**

**Cheesecake Tips**

**For simpler tips on how to make the perfect cheesecake, check out our handy guide, Tips for the Perfect Cheesecake.**

**ENJOY YOUR MEAL**

1. **Preheat the oven to 180 ° C / gas 4. Butter a 23 cm loose bottom or springform cake tin.**
2. **Combine chocolate cookie crumbs, softened butter, 2 tablespoons caster sugar and cinnamon. Mix well and press the mixture into the buttered pan; put aside.**
3. **In medium bowl, beat softened cream cheese until smooth. Gradually add powdered sugar, stirring until combined. Add the eggs one at a time. Beat on low speed until very smooth.**
4. **Melt the 250 g of dark chocolate with 2 tablespoons of double cream in a saucepan over boiling water. Stir until smooth.**
5. **Add chocolate mixture to cream cheese mixture and mix well. Stir in sour cream, salt, coffee, 4 tablespoons of coffee liqueur and vanilla. Beat until smooth. Pour the mixture into the prepared pan.**
6. **Bake in the center of a preheated oven for 45 minutes. Do not overcook. The center will be soft but will firm up when cooled. Leave the cake in the oven with the heat turned off and the door ajar for 45 minutes before removing it. Remove the cake from the oven and let cool for 12 hours. Just before serving, garnish the cake with mounds of flavored double cream and garnish with chocolate leaves.**
7. **To make flavored cream: beat whipping cream until soft peaks form, then stir in icing sugar and 2 tablespoons of coffee liqueur.**
8. **To make chocolate leaves: Melt 25 g of dark chocolate in a saucepan or bowl placed over boiling water and stir until smooth. Brush one side of real edible plant leaves (like orange leaves) with melted chocolate. Freeze until firm, then peel off the leaves. Freeze chocolate leaves until needed.**

**Cheesecake Tips**

**For simpler tips on how to make the perfect cheesecake, check out our handy guide, Tips for the Perfect Cheesecake.**



**Tarta de queso con chocolate y capuchino**



• 100 g (3¾ oz) de galletas de chocolate, trituradas

• 50 g (2 oz) de mantequilla ablandada

• 2 cucharadas de azúcar en polvo

• 1/4 de cucharadita de canela en polvo

• 3 botes (200 g) de queso crema, ablandado

• 200 g (7 oz) de azúcar en polvo

• 3 huevos

• 250 g (8 oz) de chocolate amargo

• 2 cucharadas de crema doble

• 250 ml (8 fl oz) de crema agria

• 1/4 cucharadita de sal

• 2 cucharaditas de café instantáneo en gránulos disueltos en 4 cucharadas de agua caliente

• 4 cucharadas de licor con sabor a café

• 2 cucharaditas de esencia de vainilla

• Crema aromatizada

 

• 250 ml (8 fl oz) de crema batida

• 2 cucharadas de azúcar glas

• 2 cucharadas de licor con sabor a café

• Hojas de chocolate

• 25 g (1 oz) de chocolate amargo

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Método

Preparación: 1 hora ›Cocción: 1 hora› Tiempo extra: 45 minutos ›Listo en: 2 horas 45 minutos

1. Precaliente el horno a 180 C / marca de gas. 4. Unte con mantequilla un molde de 23 cm de fondo suelto o desmo

2. Combine las migas de galleta de chocolate, la mantequilla blanda, 2 cucharadas de azúcar en polvo y canela. Mezclar bien y presionar la mezcla en el molde untado con mantequilla; dejar de lado.

3. En un tazón mediano, bata el queso crema ablandado hasta que quede suave. Agregue gradualmente el azúcar en polvo y mezcle hasta que esté bien mezclado. Añadir los huevos uno a la vez. Batir a velocidad baja hasta que quede muy suave.

4. Derretir los 250 g de chocolate negro con 2 cucharadas de crema doble en una cacerola sobre agua hirviendo. Revuelva hasta que quede suave.

5. Agregue la mezcla de chocolate a la mezcla de queso crema y mezcle bien. Agregue la crema agria, la sal, el café, 4 cucharadas de licor de café y la vainilla. Batir hasta que quede suave. Vierta la mezcla en la lata preparada.

6. Hornee en el centro del horno precalentado durante 45 minutos. No hornee en exceso. El centro estará blando pero se endurecerá cuando se enfríe. Deje el bizcocho en el horno con el fuego apagado y la puerta entreabierta durante 45 minutos antes de retirarlo. Retire la torta del horno y enfríe durante 12 horas. Justo antes de servir, cubra el pastel con montones de crema doble aromatizada y decore con hojas de chocolate.

7. Para hacer crema con sabor: Bate la crema para montar hasta que se formen picos suaves, luego agregue el azúcar glas y 2 cucharadas de licor de café.

8. Para hacer hojas de chocolate: Derrita 25 g de chocolate negro en una sartén o tazón sobre agua hirviendo y revuelva hasta que quede suave. Cepille hojas de plantas comestibles reales (como hojas de naranja) en un lado con chocolate derretido. Congele hasta que esté firme y luego pele las hojas. Congele las hojas de chocolate hasta que las necesite.

Consejos de tarta de queso

Para obtener más consejos sencillos sobre cómo hacer una tarta de queso perfecta, consulte nuestra guía práctica de consejos de tarta de queso perfecta.

¡Mira cómo!

¡Mire nuestro video para ver cómo hacer la tarta de queso de chocolate sin hornear más fácil de la historia! ¡Ver ahora!

Buen provecho

**cheesecake chocolat capuccino**



• 100 g de biscuits au chocolat, écrasés

• 50 g de beurre, ramolli

• 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

• 1/4 cuillère à café de cannelle moulue

• 3 pots (200 g) de fromage à la crème, ramolli

• 200 g de sucre en poudre

• 3 oeufs

• 250 g de chocolat noir

• 2 cuillères à soupe de crème fraîche

• 250 ml de crème sure

• 1/4 cuillère à café de sel

• 2 cuillères à café de granulés de café instantané dissous dans 4 cuillères à soupe d'eau chaude

• 4 cuillères à soupe de liqueur au café

• 2 cuillères à café d'essence de vanille

• Crème aromatisée

• 250 ml de crème à fouetter

• 2 cuillères à soupe de sucre glace

• 2 cuillères à soupe de liqueur à saveur de café

• Feuilles de chocolat

• 25 g de chocolat noir

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Méthode

Préparation: 1 h ›Cuisson: 1 h› Temps supplémentaire: 45 min ›Prêt en: 2 h 45 min

1. Préchauffer le four à 180 ° C / gaz 4. Beurrer un moule à gâteau de 23 cm à fond lâche ou à charnière.

2. Mélanger la chapelure de biscuits au chocolat, le beurre ramolli, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et la cannelle. Bien mélanger et presser le mélange dans le moule beurré; mettre de côté.

3. Dans un bol de taille moyenne, battre le fromage à la crème ramolli jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre en poudre, en mélangeant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les œufs un à la fois. Battre à basse vitesse jusqu'à consistance très lisse.

4. Faites fondre les 250 g de chocolat noir avec 2 cuillères à soupe de crème double dans une casserole au-dessus de l'eau bouillante. Remuer jusqu'à consistance lisse.

5. Ajouter le mélange de chocolat au mélange de fromage à la crème et bien mélanger. Incorporer la crème sure, le sel, le café, 4 cuillères à soupe de liqueur de café et la vanille. Battre jusqu'à obtenir une consistance lisse. Versez le mélange dans le moule préparé.

6. Cuire au centre du four préchauffé pendant 45 minutes. Ne faites pas trop cuire. Le centre sera mou mais se raffermira une fois refroidi. Laisser le gâteau au four avec le feu éteint et la porte entrouverte pendant 45 minutes avant de le retirer. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir pendant 12 heures. Juste avant de servir, garnir le gâteau de monticules de crème double aromatisée et garnir de feuilles de chocolat.

7. Pour faire de la crème aromatisée: battre la crème à fouetter jusqu'à la formation de pics mous, puis incorporer le sucre glace et 2 cuillères à soupe de liqueur de café.

8. Pour faire des feuilles de chocolat: Faites fondre 25 g de chocolat noir dans une casserole ou un bol placé sur de l'eau bouillante et remuez jusqu'à consistance lisse. Badigeonner d'un côté de vraies feuilles de plantes comestibles (comme des feuilles d'orange) avec du chocolat fondu. Congeler jusqu'à fermeté, puis décoller les feuilles. Congelez les feuilles de chocolat jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Conseils de cheesecake

Pour obtenir des conseils plus simples sur la façon de préparer un gâteau au fromage parfait, consultez notre guide pratique Conseils pour le gâteau au fromage parfait.

BON APPETIT