

# Шоколадный чизкейк с хрустящей основой

Общее время 100 мин 5 мин Время подготовки 95 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
1701 кДж / 406 ккал

Жиры: **19,8 г** Белки: **14,1 г**  
Углеводы: **41,4 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Ы

12 порции

#### Для основы:

120 г сливочного масла  
60 г Панко Kikkoman -  
хрустящие  
панировочные сухари  
80 г сахара  
60 г молотого миндаля

#### Для чизкейка:

60 г молочного шоколада  
2 пакетика порошка для  
ванильного пудинга  
200 г сахара  
60 г размягченного  
сливочного масла  
2 яйца  
1 кг обезжиренного творога  
(или сливочного сыра)  
200 мл миндального молока  
(или обычного молока)  
4 ст. л. Сладкий соевый соус  
натурального брожения  
Kikkoman

#### Для топпинга:

15 г молотого миндаля  
15 г Панко Kikkoman -  
хрустящие  
панировочные сухари

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Разогреть духовку до 180°C в режиме верхний/нижний жар (160°C в режиме конвекции) и выложить разъемную форму (Ø 28–30 см) бумагой для выпечки. Сливочное масло растопить до жидкой консистенции. Смешать панировочные сухари с сахаром, растопленным сливочным маслом и миндалем, распределить по дну разъемной формы, тщательно придавить и выпекать в предварительно разогретой духовке примерно 20 минут.

### Шаг 2

Для приготовления чизкейка шоколад крупно измельчить и растопить на горячей водяной бане.

### Шаг 3

Смешать порошок для ванильного пудинга с сахаром и сливочным маслом. Добавить яйца, творог, миндальное молоко и сладкий соевый соус (или соевый соус с сахаром), перемешать до однородной массы кремового цвета. 100 г кремовой массы убрать в сторону. Равномерно выложить кремовую массу на выпеченную основу.

### Шаг 4

Шоколад смешать с убранный в сторону кремовой массой. Столовой ложкой выложить

«островками» на кремовую массу и осторожно, круговыми движениями, создать мраморный рисунок.

#### **Шаг 5**

Для приготовления топпинга перемешать миндаль и панировочные сухари и посыпать ими чизкейк. Выпекать чизкейк ещё примерно 50 минут.

#### **Шаг 6**

Остудить чизкейк на решетке, не вынимая из формы, в течение 2 часов. Затем открыть и снять форму для полного охлаждения чизкейка. Разрезать готовый шоколадный чизкейк на кусочки и подать на стол.