thermomix

RED VELVET ΤΣΙΖΚΕΙΚ

10 λεπτ. 7 ωρ. 30 λεπτ. εύκολη 12 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

Βάση

100 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια και λίγο ακόμα για το βουτύρωμα
150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, σε κομμάτια (50% κακάο)
150 γρ. μπισκότα digestive σοκολάτας
100 γρ. αμύγδαλα
30 γρ. καστανή ζάχαρη

Γέμιση

750 γρ. τυρί κρέμα
120 γρ. κρέμα γάλακτος με τουλάχιστον 30% λιπαρά
220 γρ. ζάχαρη
1½ κ.γλ. σπιτική ζάχαρη βανίλιας ή 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
2 κ.σ. βρώσιμο χρώμα, κόκκινο
3 αυγά
1 κρόκο αυγού
1 καλά γεμάτο κ.γλ. κακάο

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

κουμπωτή φόρμα (Ø 20 εκ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάση

1. Βουτυρώστε τον πάτο και τα τοιχώματα μιας στρογγυλής κουμπωτής φόρμας Ø 20 εκ. με αρκετό βούτυρο και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τη σοκολάτα κουβερτούρα και κόψτε **8 δευτ./ταχύτητα 8**
3. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε **2 λεπτ./70°C/ταχύτητα 1**.
4. Προσθέστε τα μπισκότα, τα αμύγδαλα, την καστανή ζάχαρη και αναμείξτε **15 δευτ./ταχύτητα 7**. Μεταφέρετε το μείγμα στη φόρμα που έχετε ετοιμάσει και πιέστε το μείγμα με ένα κουτάλι για να σχηματίσετε μια συμπαγή βάση. Βάλτε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Γέμιση

5. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
6. Βάλτε στον κάδο το τυρί κρέμα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, το βρώσιμο χρώμα και αναμείξτε **30 δευτ./ταχύτητα 5**, **με τη βοήθεια της σπάτουλας**.
7. Προσθέστε τα αυγά, τον κρόκο και αναμείξτε **20 δευτ./ταχύτητα 4**, **με τη βοήθεια της σπάτουλας**. Ρίξτε τη γέμιση πάνω από τη βάση και ψήστε στο χαμηλότερο σημείο του φούρνου για 10 λεπτά (220°C). Μειώστε τη θερμοκρασία στους 150°C και ψήστε για ακόμα 45-50 λεπτά ή μέχρι το μείγμα να έχει σχεδόν πήξει. Αφήστε να κρυώσει για μια ώρα στο σβηστό φούρνο με την πόρτα μισάνοιχτη και αφήστε το να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Στο κέντρο ενός κομματιού χαρτί Α4 σχηματίστε με ένα μολύβι μια καρδιά Ø 10 εκ. και κόψτε την εσωτερικά. Βάλτε το κομμάτι χαρτί πάνω από το τσίζκεικ και ραντίστε την τρύπα σε σχήμα καρδιάς με κακάο. Καλύψτε το τσίζκεικ, βάλτε στο ψυγείο για 4 ώρες τουλάχιστον, πριν το κόψετε και σερβίρετε.