



## Чийзкейк с лешников карамел

10 – 12 порции

### СЪСТАВКИ

КАРАМЕЛИЗИРАНИ ЛЕШНИЦИ  
100 г **лешници**  
100 г пудра захар

КАРАМЕЛЕН СОС  
200 г пудра захар  
90 г несолено **масло**, нарязано на малки кубчета  
120 мл **пълномаслена сметана**  
¼ ч. л. сол

ОСНОВА С БИСКВИТИ  
170 г **пълнозърнести бисквити**  
80 г несолено **масло**

ТОПИНГ КРЕМА СИРЕНЕ  
400 г **крема сирене**  
30 г пудра захар  
250 г **пълномаслена сметана**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете хартия за печене върху тава за печене и втрийте няколко капки олио върху нея. Започнете с карамелизираните лешници, като загреете захарта в тиган, опитайте и не използвайте незалепващ тиган за каквато и да е работа със захар. Гответе на слаб огън, докато захарта се карамелизира до приятно златист цвят, след което добавете лешниците към нея. Изсипете тази смес върху подготвения лист за печене и я оставете да се охлади напълно. След като изстине, разбийте на малки парченца и натрошете наедно. Можете да пригответе това една седмица предварително и да го съхранявате в херметически затворена кутия.

След това започнете с карамеления сос и за това загрейте захарта в тиган и след като добие прекрасен златист цвят, добавете маслото и разбъркайте добре за 2 минути. Сега бавно добавете сметаната и бъркайте непрекъснато, докато всичко се смеси. Добавете солта и разбъркайте добре. Изсипете соса в чист буркан и я оставете да се охлади напълно. Можете да го пригответе седмица или две преди да го приберете и да го съхранявате в хладилника. Всичко, което трябва да направите, е да го затоплите в микровълновата за няколко секунди, за да се отпусне.

За да направите основата на чийзкейка, намажете с мазнина 8-инчова кръгла форма за торта и поставете хартия за печене.

Сега натрошете бисквитите в затворена торбичка с точилка. Разтопете маслото в купа и добавете натрошените бисквити към разтопеното масло и разбъркайте добре. Сега поставете сместа в подготвената форма и я притиснете с гърба на лъжица или с пръсти. Оставете да стегне в хладилника за 30 минути.

След като сте готови, пригответе заливката от крема сирене. Поставете крема сиренето и захарта в купа и го разбийте, до получаване на гладка смес. Към него добавете пълномаслената сметана и разбийте, докато леко се сгъсти. Сега капнете 4 супени лъжици от карамеления сос и 4 супени лъжици от натрошения карамел и разбъркайте внимателно. Изсипете половината от това върху бисквитите, след това капнете 4-5 супени лъжици от карамеления сос върху сместа, поръсете 4-5 супени лъжици от натрошения карамел и след това изсипете останалата смес от крема сиренето. Напръскайте чинията с карамелен сос и поръсете натрошения карамел. Оставете да стегне в хладилника за една нощ и сервирайте охладен.