**Чизкейк с шоколадом без выпечки**

**Ингредиенты**

**Для песочной основы:**

Печенье «Юбилейное» - 250 г

Сливочное масло - 90 г (растопленное)

**Для крем-чиза**

Сливки 33% - 400 мл охлажденные

Сахарная пудра - 100 г

Творог – 230 г

Ванилин – 10 г

Шоколад – ½ плитки

**Шоколадная помадка**

Белый шоколад - 1 плитка

Сливки 33% - 100 мл

Клубника для украшения

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**
Для приготовления песочной основы чизкейка с шоколадом без выпечки возьмите любое песочное печенье, отлично подойдет обычное "Юбилейное".

**Шаг 2**
Измельчите печенье в крошку с помощью блендера или мясорубки и смешайте с растопленным сливочным маслом.

**Шаг 3**Пересыпьте в разъёмную форму (диаметром 22 см) и утрамбуйте стаканом. Поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

**Шаг 4**
Приготовим крем-чиз для чизкейка с шоколадом. В чаше миксера смешиваем обязательно охлаждённые сливки и творог, либо сладкую творожную массу.

**Шаг 5**
Добавляем сахарную пудру, ваниль и растопленный белый шоколад. Хорошо взбиваем крем около 7 минут до пышной массы.

**Шаг 6**
Выкладываем крепко взбитый творожный крем-чиз на песочную основу. Разравниваем лопаточкой и убираем в холодильник.

**Шаг 7**Теперь сделаем шоколадно-сливочную помадку для чизкейка без выпечки. В миске смешиваем сливки с растопленным шоколадом и даем остыть.

**Шаг 8**
Заливаем чизкейк помадкой, не раскрывая разъёмной формы. Украшаем клубникой или ягодами на вкус и убираем в холодильник на ночь.

**Шаг 9**
Вкуснейший чизкейк с шоколадом без выпечки готов!

Приятного чаепития!