

# Cheesecake Espresso

Ελαφρύ και νόστιμο Cheesecake με έντονη γεύση καφέ



## Ιστορικό

Η Pannacota εμφανίστηκε την δεκαετία του '60 και σήμερα θεωρείται παραδοσιακό επιδόρπιο της περιοχής του Piemonte. Βασισμένη στην μαγειρεμένη κρέμα γάλακτος, η Pannacota πάντα αποτελούσε την βάση για γευστικούς πειραματισμούς.

Σε αυτή την crossover εκδοχή, η Pannacotta δανείζεται τα αρώματα ενός άλλου παραδοσιακού γλυκού, του Tiramisu.

## Συστατικά

300ml κρέμα γάλακτος · 465 gr τυρί κρέμα · 200 ml σιρόπι σφενδάμου · 4 κουταλάκια του γλυκού σκόνη ζελατίνης διαλυμένη σε 80ml καυτού νερού · 2 κουταλιές της σούπας αλεσμένο εσπρέσο · 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας · 300 gr μπισκότα digestive · 100 gr βούτυρο λιωμένο

Διαβάστε περισσότερα για το Cheesecake Espresso στο coffees.gr: <http://bit.ly/cheespresso>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Ετοιμάζουμε τη βάση: θρυμματίζουμε τα μπισκότα στο μπλέντερ, τα ανακατεύουμε με το βούτυρο μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στρώνουμε ένα σκεύος με το μείγμα, πατάμε καλά και το βάζουμε στο ψυγείο.

### Βήμα 2

Χτυπάμε την κρέμα στο μίξερ, μέχρι να αφρατέψει καλά. Σε άλλο μπολ, χτυπάμε την κρέμα τυριού με το σιρόπι

### Βήμα 3

Ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις την χτυπημένη κρέμα στο μείγμα του τυριού και με το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέτουμε τη διαλυμένη στο νερό ζελατίνη. Προσθέτουμε τον καφέ κι ανακατεύουμε.

### Βήμα 4

Προσθέτουμε την κρέμα στη βάση και αφήνουμε στο ψυγείο για μερικές ώρες.

### Βήμα 5

Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με κακάο και αλεσμένο καφέ.