Spod z ciastek GRAHAM

3/4 szklanki pokruszonych ciastek, 2 łyżki stopionego masła, 1 łyżka wody, 1 łyżka pomarańczowego ekstraktu

Zmieszać i wylepić tym dno tortownicy.

1/2 szklanki czekolady w kawałkach, roztopionej (mierzy się jak jest jeszcze w kawałkach, nie po roztopieniu), 450 g serka homogenizowanego, 1/4 szklanki śmietanki, 1 łyżka ekstraktu waniliowego, 3 jajka rozdzielone, 2 łyżki skondensowanego mleka, 3 łyżki cukru do białek, 1 łyżka cukru do żółtek

Rozgrzać piec do 180° C. Ubić białka, dodać cukier, ubić aż lśniące i gęste. Ubić żółtka z cukrem i mlekiem skondensowanym aż zbledną. Ubić serek z wanilia i śmietanką. Dodać żółtka do serka, wymieszać. Ubić 1 szklankę tej mieszanki z roztopiona czekolada. Dodać polowe ubitych białek do reszty mieszanki serowo - żółtkowej, wymieszać delikatnie, dodać resztę białek, wymieszać. Przełożyć mieszankę czekoladową do woreczka plastikowego z odciętym rogiem i wycisnąć spiralnie na ciasteczkowe dno w tortownicy. Wylać na to mieszankę serowo - żółtkowo - białkową.

Piec w piecu o temperaturze 180°C przez 45 minut, potem podwyższyć temperaturę do 230°C i piec 8 minut. Wyłączyć piec i otworzyć drzwiczki na 3 minuty. Zamknąć i zostawić na 1 godzinę. Po godzinie przełożyć do lodówki i schłodzić przez godzinę albo dłużej, przez noc, przykryty plastikiem. Przed podaniem zdjąć obręcz tortownicy, kroić na dnie tortownicy (prawie niemożliwe jest odklejenie dna, wiec jeśli potrzebna jest tortownica do czegoś innego, trzeba ją wyłożyć pergaminem przed pieczeniem.

Magdalena Bassett - przepis z sieci