



Home » Кулінарія » Домашній чизкейк із шоколадом і солоною карамеллю: рецепт ніжного десерту

Домашній чизкейк із шоколадом і солоною карамеллю: рецепт ніжного десерту

ДЕРЕВ'ЯНКО ГЕЛЕНА — 11 Травня 2026, 20:38 ⌚ 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Чизкейк без випікання із солоною карамеллю, шоколадом та горіхами став справжнім хітом у соцмережах. Десерт має вигляд як із кондитерської, але його легко приготувати вдома без духовки.

Про рецепт [розповіли](#) на сторінці Tasty Stories.

Для основи знадобиться 300 грамів печива та 100 грамів вершкового масла кімнатної температури. Печиво потрібно перебити у дрібну крихту, змішати з маслом і викласти у форму з пергаментом. Після цього основу утрамбовують та формують бортики, а потім ставлять у холодильник.

Окремо готують солону карамель. Для цього цукор розтоплюють у каструлі до янтарного кольору, після чого додають гарячі вершки, масло та сіль. Масу постійно перемішують до гладкої текстури й залишають охолоджуватися.

Для сирного шару вершки збивають із цукровою пудрою до кремової консистенції. Далі додають крем-сир і маскарпоне та збивають до однорідної ніжної маси.

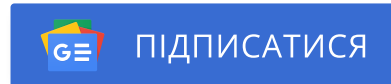
Також для десерту готують шоколадний ганаш. Молочний шоколад розтоплюють на водяній бані, додають гарячі вершки та масло, після чого перемішують до блискучої текстури.

Горіхи для чизкейка радять попередньо підсмажити на сухій сковороді. Далі десерт збирають шарами: на охолоджену основу викладають солону карамель, горіхи, сирний крем та шоколадний ганаш.

Після цього чизкейк потрібно поставити у холодильник щонайменше на п'ять годин, а краще — на всю ніч. Саме тоді десерт добре стабілізується та триматиме ідеальні шари під час нарізання.

Автори рецепта зазначають, що такий чизкейк поєднує ніжний сирний крем, хрусткі горіхи, шоколад та легку солоність карамелі, через що смак виходить більш насиченим і не надто солодким.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

чизкейк

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua