**КАК ПРИГОТОВИТЬ ДОМАШНИЙ ШОКОЛАДНЫЙ СЫР**

*Ингредиенты:*

* творог — 400 г
* горький шоколад — 100 г
* масло сливочное — 50 г
* сахар — 2 столовые ложки
* молоко — 75 мл
* сода пищевая — 1/2 чайной ложки

*Приготовление сыра с шоколадом:*

1. Творог пробейте блендером до однородной кремовой массы.

2. Добавьте молоко и соду. Еще раз взбейте.

3. Переложите в небольшую кастрюльку, добавьте мягкое сливочное масло и поставьте на водяную баню.

4. Варите 10-15 минут, постоянно помешивая, до расплавления творожной массы, которая получается полностью однородная, без единой крупинки, похожая на густую сгущенку.

5. Снимите с огня и добавьте тертый шоколад, затем сахарный песок. Перемешайте до полного растворения и того, и другого продукта.

6. Перелейте в подходящую емкость не слишком толстым слоем, дайте остыть и поставьте на 6 часов в холодильник для застывания.

[](http://syrodelkin.ru/wp-content/uploads/2016/04/kak-sdelat-shokoladnyj-syr-v-domashnix-usloviyax-4.jpg)

**РЕЦЕПТ ШОКОЛАДНОГО ТВОРОЖНОГО СЫРА**

В результате вы получите не приторный, деликатный сыр, сладковатый, с тонким ароматом специй и коньяка.

Если вы любите сладкий сыр, то увеличьте количество сахара.

*[](http://syrodelkin.ru/wp-content/uploads/2016/04/kak-sdelat-shokoladnyj-syr-v-domashnix-usloviyax-3.jpg)Шоколадный сыр состав:*

* творог нежирный — 300 г
* яйцо куриное — 1 шт.
* масло сливочное — 2 ст. л.
* сода — 1/3 ч. л.
* соль — 1/3 ч. л.
* какао-порошок — 1 ч. л. с горкой
* ванильный сахар — 10 г
* сахарная пудра — 1 ч. л.
* корица — на кончике ножа
* коньяк — 1 ч. л.

*Как приготовить шоколадный сыр из творога:*

1. В творог добавьте соль и соду, тщательно перемешайте и оставьте на столе на час.

2. Разбейте сырое яйцо и положите размягченное масло. Перемешайте.

3. Творожную массу поставьте на средний огонь и нагрейте до полного расплавления творога. Не забывайте периодически помешивать.

4. Всыпьте какао, ванильный сахар, корицу, пудру и влейте коньяк. Быстро смешайте до полного растворения какао.

5. Накройте емкость пищевой пленкой и оставьте на столе до полного остывания. Затем уберите шоколадный творожный сыр в холодильник до полного «созревания» минимум на 6-8 часов.

**ШОКОЛАДНЫЙ СЫР С ОРЕХАМИ**

*[](http://syrodelkin.ru/wp-content/uploads/2016/04/kak-sdelat-shokoladnyj-syr-v-domashnix-usloviyax-2.jpg)Ингредиенты:*

* творог крупнозернистый – 1 кг
* молоко жирное – 1 стакан граненый
* масло сливочное свежее – 4 большие ложки
* сода пищевая – десертная ложка
* какао-порошок — 2 ст. л.
* сахар — 4 ст. л.
* грецкие орехи — 4 ст. ложки

*Шоколадный сыр рецепт с орехами:*

1. Разотрите или пробейте блендером творог вместе с пищевой содой, а затем добавьте к ним молоко.

2. Переложите полученную смесь в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Готовьте до плавления творога.

3.  Выложите сливочное масло, сахар и какао. Перемешайте, поварите еще 1 минуту, выложите измельченные грецкие орехи и в горячем виде разлейте по формочкам. Поставьте в холодильник на несколько часов.

Видео рецепт шоколадного сыра с орехами:

Шоколадный плавленый сыр в домашних условиях имеет довольно высокую калорийность.

Им не стоит злоупотреблять в период похудения, а также тем, кто следит за своей фигурой или страдает от ожирения. В этом заключается основной вред шоколадного сыра.

А польза его такая же, как и у всех натуральных молочных продуктов.