

detkityumen.ru

Чизкейк с выпечкой



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

на основу:

300 -400 гр. печенья (у меня топленое молоко)

200 гр. масла

для начинки:

600 гр. сыра Филадельфия (я взяла 500 гр. Маскарпоне)

200 мл. сливок 33-35%

3 яйца

150 гр. сахара

ванилин

Приготовление:

Этот рецепт я очень давно нашла на сайте say7, но все ни как не решалась его попробовать, мне казалось это очень сложным. Недавно набралась смелости и таки попробовала. Оказалось все не так страшно)

В рецепте говорилось что в место Филадельфии можно так же использовать Альметте сливочный, но думаю что и Омичка подойдет. Правда вкусы будут совершенно разные.

Итак, готовим основу.

Печенье измельчаем в блендере, масло растапливаем, все смешиваем, выкладываем в предварительно подготовленную форму и ставим в холодильник, пока готовим начинку (кстати, во многих рецептах пишут что основу нужно отдельно от начинки печь минут 10, в следующий раз попробую).

Дальше готовим начинку.

Сыр смешиваем с сахаром и взбиваем блендером на небольшой скорости.

Добавляем сливки и продолжаем перемешивать на небольшой скорости.

Теперь добавляем яйца продолжая перемешивать. И ваниль по желанию.

Полученную массу выкладываем на предварительно подготовленную осову. Форму в которой у нас приготовлена основа оборачиваем фольгой и ставим в емкость большего размера, в нее же заливаем горячую воду, так чтобы она доходила до середины емкости с чизкейком (выпекать будем на водяной бане).

Ставим в разогретую до 180 градусов духовку, выпекаем в течении часа.

Готовый чизкейк остужаем, можно поставить в холодильник на пару часов и лишь потом разрезаем.

Получилось очень вкусненько) Приятного аппетита!

18.07.2014

[Туyme nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/128/