detkityumen.ru

Самый шикарный ЧИЗ КЕЙК

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Печенье Юбилейное (топленое молоко) - 200 г.
Сливочное масло - 110 г.
Сыр Филодельфия (или Violett для десертов) - 600 г.
Яйца - 3 шт.
Сливки самые жирные - 150 мл.
Сахарная пудра - 150 г.
Ваниль - 1 ч.л.
Ягодная смесь + сахар или сироп

Приготовление:

1 - готовим корж!!!! печенье измельчаем мелко-мелко - чтобы не осталось ни одной крошки!!! В песок измельчаем его. Затем растапливаем сл. масло (до жидкого состояния) - выкладываем печенье в противень и вливаем в него масло. Затем тщательно смешиваем ингредиенты до однородной массы ВИЛКОЙ. чтобы весь песочек стал мокрым. Утрамбовываем корж Столовой ложкой. (чтобы он был без горок). СТАВИМ в ДУХОВКУ на 150 градусов - минут на 7-10. (после охлаждаем корж)
2. Во время выпекания коржа, делаем основную начинку.
взбиваем яйца с ванилью и с САХАРНОЙ ПУДРОЙ (можно заменить на сахар, но не желательно). Затем добавляем в смесь сыр. И в смесь по тихоньку вливаем Сливки. Доводим до однородной массы. НО ПЕРЕВЗБИВАТЬ НЕЛЬЗЯ (иначе выползет за края при выпекании)
3. Следующий этап - Ягоды (смесь или любые ягоды, или можно фрукты любые, кому как по вкусу. Мое семейство болше всего любит клубничную смесь)
Клубнику смешиваю с сиропом, или с сахаром - измельчаю блендером, взбиваю. (но оставляю немножко целых ягодок)

4.На корж тонким слоем намазываю ЯГОДНУЮ СМЕСЬ, а сверху вливаю Сырную массу!
5. ВЫПЕКАНИЕ. Можно двумя разными способами.
Если полученный пирог просто поставить в духовку на 160-180 градусов минут на 40-45. то получится обалденное суфле!!!
Если полученный пирог закрыть фольгой и выпекать на водяной бане 180 градусов 1,5-2 часа - то получится желейный чиз- кейк.
Оба очень вкусные. ЗАТЕМ ОСТУДИТЬ и подавать на стол с СИРОПОМ и Ягодками!!! Приятного аппетита.
p.s. Очень важно - не заменять продукты на аналогичные. ВКУС СОВЕРШЕННО ДРУГОЙ!!!

17.12.2015
Lentochkaelena

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/335/