

detkityumen.ru

## Самый шикарный ЧИЗ КЕЙК



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Печенье Юбилейное (топленое молоко) - 200 г.

Сливочное масло - 110 г.

Сыр Филадельфия (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 вытолзет за края при выпекании)

3. Следующий этап - Ягоды (смесь или любые ягоды, или можно фрукты любые, кому как по вкусу. Мое семейство больше 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 жележный 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/](http://detkityumen.ru/recipe/335/)