

Ягодный чизкейк

Нужно:

Чизкейк:

- Творожный сыр «Альметта сливочный» - 450 г
- Печенье юбилейное - 105 г
- Сливочное масло - 50 г
- Сливки 33% - 90 мл
- Яйца - 1 шт.
- Сахар - 90 г
- Кукурузный крахмал - 35 г

Топинг:

- Ягоды (клубника, ежевика, черная и красная смородина) - 150 г
- Сок вишневый - 50 мл
- Желе для торта - 1 пакетик

Инвентарь:

- Форма силиконовая круглая 24 см
- Миксер
- Венчик

Получается: чизкейк :)

*для приготовления чизкейка, сыр должен быть комнатной температуры

**при добавлении яйца и сливок не используем миксер, иначе сырная масса перенасытится воздухом, что приведет к тому, что при выпекании чизкейк сильно поднимется, а затем осядет

***используем правильный режим выпекания и водяную баню

****для этого чизкейка требуется желе для торта, а не просто желе. Отличие в том, что желе для торта застывает быстро. Его придется поискать...

Приготовление:

1. Если для топинга мы используем замороженные ягоды (в данном случае это возможно), достаем ягоды из морозильника, кладем в сито, а снизу ставим стакан, чтобы сок от ягод стекал в стакан. Конечно же можно использовать свежие ягоды!
2. Готовим основу для чизкейка, она в нашем случае - песочный корж. Топим сливочное масло в кастрюльке. Печенье размалываем в крошку, соединяем с

растопленным маслом. Утрамбовываем эту смесь на дно формы. Выпекаем на **160** градусах **10** минут.

3. После того, как корж испекся, и мы вынули его из духовки, устанавливаем внизу духовки дополнительный глубокий противень с водой, для того чтобы чизкейк выпекался на водяной бане. Выставляем режим верх+низ и **220** градусов.
4. Пока духовка нагревается, готовим сырную массу. Сыр взбиваем с сахаром и крахмалом.
5. Добавляем яйцо, перемешиваем венчиком до однородности.
6. Вливаем сливки и снова перемешиваем.
7. Выкладываем крем в форму с основой, равномерно распределяем ложкой.
8. Чтобы успешно испечь чизкейк, следуем данным инструкциям:

ВЫПЕКАНИЕ:

1 шаг:

Запечатывание - ставим форму с чизкейком в разогретую духовку с водяной баней, выпекаем при температуре **220** градусов - **10** минут.

2 шаг:

Охлаждение - вынимаем чизкейк, открываем дверцу духовки и снижаем температуру до **140** градусов - ждем **3-4** минуты.

3 шаг:

Выпекание - возвращаем чизкейк в духовку, выпекаем при температуре **140** градусов - **20-25** минут, до готовности.

Важно! Не передержать чизкейк. У готового чизкейка, если ударить ложкой о борт формы, дрожит середина (**5-6** см) и бока стабильны.

9. Выключаем и приоткрываем духовку. Оставляем чизкейк остывать в духовке на **40-60** минут. Далее охлаждаем при комнатной температуре.
10. Когда чизкейк остыл, убираем его в холодильник, оставляя в форме. Это еще минут **30-40**.
11. Девятый и десятый пункты требуют времени!
12. Готовим топинг. Варим желе, следуем инструкции на пакетике. Если мы хотим прозрачное желе, используем только воду. Если окрашенное - используем и воду, и сок.
13. Достаем чизкейк из холодильника, вынимаем из формы и оборачиваем по краю пекарской бумагой. Используем степлер, чтобы плотно зафиксировать бумагу.
14. Выкладываем ягоды сверху на чизкейк, заливаем желе.
15. Убираем чизкейк в холодильник на **4-5** часов.

Приятного аппетита! :)