



ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа :

250 гр печенья

1 яйцо

100 гр сливочного масла

1 ст. ложка сахара

Начинка :

600 грамм сливочного

сыра (креметте)

110 гр сахара

2 яйца

120 гр сливок 33%

20 гр лимонного сока

Цедра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печенье измельчаем в муку в блендере , добавляем мягкое сливочное масло 1 ст ложку сахара , яйцо и замешиваем тесто .

Дно разъемной формы (диаметр 20 см) застилаем пергаментом и выглаживаем песочную основу , можно только дно , а можно бортики или даже на половину бортик) ставим на 10 минут в холодильник, после выпекаем при 180 градусах минут 10 (до золотистого цвета).

После выпечки охлаждаем.

Сыр комнатной температуры смешиваем с сахаром, добавляем по одному яйца и тщательно перемешиваем, добавляем сок, сливки и цедру , не взбиваем а перемешиваем .

Выливаем на выпеченную заранее песочную основу.

Томим в духовке при 100-130 градусах 1,5-2 часа , все зависит от духовки . Серединка чизкейка должна дрожать немного напоминая пудинг)