Чизкейк без выпечки

Автор: Мухаббат
30.01.2012 08:12 - Обновлено 30.01.2012 08:20



Чизкейк – это достопримечательность американской и европейской кухни, дословно – «сырный пирог». Основным компонентом в его составе, конечно же, является сыр. Предлагаю простой вариант приготовления чизкейка. Нежный, воздушный, тающий во рту чизкейк. Калорийно, но так вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. печенья (типа «Традиционное Юбилейное»)

100 гр. сливочного масла

400 гр. сыра «Филадельфия»

200 мл. 33% сливок

3 ст.л. сахарной пудры

12 гр. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенье раскрошить, прокрутить на мясорубке, либо измельчить в блендере, и выложить в чашку. Сливочное масло растопить, влить в крошку из печенья и размять. Полученную массу выложить в разъёмную форму (у меня форма со съёмным дном, очень удобная, поэтому я не прокладывала ее дополнительно фольгой, если нет такой форму, то можно аккуратно выложить форму фольгой, для того, чтобы можно было легко потом вынуть чизкейк из формы), сделав также небольшой бортик. Поставить форму в холодильник.

Желатин растворить согласно прилагаемой к нему инструкции. Я использую листовой желатин. Лучше после растворения, желатин процедить через ситечко, для того, чтобы избежать попадание нерастворённых кусочков.

Сливки взбить миксером с сахарной пудрой, добавить сыр, хорошо взбить массу.

Вылить тонкой струйкой желатин и снова взбить миксером.

Вынуть форму из холодильника, выложить сливочно-сырную массу, разровнять поверхность и поставить обратно в холодильник на несколько часов.

По желанию можно дополнительно украсить чизкейк. Я растворила на водяной бане конфетки «коровка», добавила совсем немного молока и куркумы (для цвета). Вылила смесь на поверхность чизкейка и поставила в холодильник. Перед подачей украсила растопленным со сливками шоколадом и веточками мяты.

{jcomments on}