КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Пошла, пошла клубничка!

Теперь главное успеть насладится и попробовать все ее вариации и сочетания!

Скажу сразу, если ты не любишь заморачиваться и хочешь уже через час съесть свой клубничный шедевр – то лучше готовь «Клубничный пирог на завтрак»! Там все предельно просто!

А если решишься все-таки осилить чизкейк, то скажу тебе одно

- «Смогла я, сможешь и ты!»

Понадобится:

Основа-

печенье – 200 граммов
сахар – 1 столовая ложка
сливочное масло (комнатной температуры) – 100 граммов

Сырный слой-

маскарпоне – 500 граммов
сахар – 80 граммов
соль – маленькая щепотка
яйца – 2 штуки
сметана – 150 граммов

Клубничный слой-

клубника – 500 граммов
сахар – 3 столовые ложки
желатин – 1 чайная ложка

Форма для запекания диаметром 20 сантиметров.

Приготовление:

Итак, для начала, займись основой.

Разогрей духовку до 180 градусов.

Измельчи печенье в кухонном комбайне (или в кофемолке). Перемещай печенье с сахаром и сливочным маслом до однородной массы.

Устели дно разъёмной формы пергаментом и выложи равномерно полученную из печенья и масло смесь. Запекай в духовке примерно 10 минут. Готовому коржу дай остыть.

Уменьши температуру духовки до 150 градусов.

Сыр маскарпоне взбей миксером и постепенно добавь сахар и соль.

По одному вбей яйца и в конце добавь сметану.

Доведи до однородной массы и влей в форму поверх остывшего коржа из печенья.

Запекай при температуре 150 градусов в течение часа. Готовый чизкейк остуди при комнатной температуре и затем отправь в холодильник.

Желатин раствори в холодной воде. Часть клубники оставь целой, а часть измельчи с помощью блендера с сахаром. Нагрей клубничную массу не доводя до кипения и введи желатин. Нагревай помешивая до полного растворения желатина. Остуди.

Вылей клубничное желе комнатной температуры поверх остывшего чизкейка и выложи половинки клубнички сверху. Отправь в холодильник еще на несколько часов, а еще лучше на ночь!