ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК

Как же мы скучаем по тем временам, когда можно было прогуляться по городу, зайти в любимую кофейню или ресторан. Сесть за столик, выпить вкусный кофе из чашки, а не из картонного стаканчика и не спеша съесть любимый десерт!

А по чему вы больше всего скучаете во время этого карантина?

Мы поняли, что больше всего соскучились по лимонному чизкейку с ванильным мороженным.

Решила повторить, и оказалось совсем не сложно!

Всего два лайфхака:

 его обязательно нужно остудить ночь в холодильнике

 если добавить «Смесь для творожного пирога и запеканки» Dr.Oetker, он будет плотным и не рассыпчатым. Эту же смесь добавляйте в сырники, если они у вас разваливаются!

Понадобится:

творог 9% – 700 граммов
смесь для творожного пирога и запеканки Dr.Oetker – 1 упаковка
мука – 3 столовые ложки
сахар – 3 столовые ложки
яйца – 4 штуки
сливки 10% - 10 миллилитров

лимоны – 2 штуки
шоколадное печенье – 200 граммов
сливочное масло – 100 граммов
сахарная пудра Dr.Oetker – 1 столовая ложка
миндальные хлопья – 2 столовые ложки

Приготовление:

1. Разогрей духовку до 170 градусов.

2. Печенье раскроши и добавь к нему растопленное сливочное масло. Хорошо перемешай в однородную массу (можно использовать блендер).

3. Форму для запекания застели пергаментом и выложи смесь из печенья на дно, сформировав небольшой бортик. Отправь в духовку на 10 минут.

4. Смешай творог с сахаром, мукой, яйцами и сливками и все хорошо перемешай с помощью погружного блендера.

5. С лимонов сними цедру и выдави сок, предварительно хорошо их помыв.

6. Добавь лимонный сок, цедру и смесь Dr.Oetker и еще раз хорошо перемешай.

7. Выложи полученную творожную массу в форму для запекания поверх слоя из печенья.

8. Хорошо все разравняй и запекай при температуре 170 градусов в течении 50 минут.

9. Готовый чизкейк остуди при комнатной температуре и отправь в холодильник на 5-10 часов.