



Состав:

(для формы диаметром 24-26 см)

800 г сливочного сыра (например, сыра Филадельфия)

3 яйца

2 желтка

250 г сахара

180 г сметаны 20% жирности

1 ст.л. крахмала

2 лимона

½ ч.л. соли

Для слоя из теста:

160-170 г готового печенья

100 г сливочного масла

Для крема:

150 г сметаны

4 ст.л. сахарной пудры

Рецепт лимонного чизкейка:

Для приготовления основы из теста растопить сливочное масло, печенье измельчить в блендере до состояния мелкой крошки, все тщательно перемешать и выложить на дно формы* для выпечки, аккуратно разровнять руками или при помощи доньшка стакана. Форму поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 10 минут.

Для приготовления кремового слоя смешать сливочный сыр с сахаром, добавить соль, три яйца и два желтка, 180 г сметаны и крахмал. Все это тщательно перемешать вручную или при помощи миксера насадкой для теста.

Натереть цедру двух лимонов на мелкой терке, из одного лимона выдавить сок. Лимонный сок и цедру добавить к остальным компонентам кремового слоя будущего чизкейка, тщательно перемешать и переложить в форму со слегка запеченной основой из теста. Если вы используете разборную форму, то снизу ее следует обернуть слоем фольги, чтобы вода не попала в торт, и поместить в разогретую до 180-190 градусов духовку на водяную баню**. Выпекать в течение 50-60 минут.

Чизкейк остудить при комнатной температуре.

Для приготовления сметанного крема взбить 150 г сметаны с сахарной пудрой при помощи миксера. Этой смесью залить остывший чизкейк и поместить в холодильник на 8-10 часов. Сверху форму с чизкейком желательно закрыть пищевой пленкой, чтобы торт не пропитался посторонними запахами из холодильника.

Приятного аппетита!

* Чтобы готовый чизкейк было проще извлекать из формы, на дно формы можно положить слой бумаги для выпечки.

** Если в процессе приготовления чизкейка использовать водяную баню, то в процессе готовки у него потемнеет верхняя часть, которую мы сможем закрыть при помощи заливки из сметанного крема. Если же чизкейк готовить обычным способом (без водяной бани), то у него, наоборот, потемнеют края, а верх получится более светлым.