



**Состав:**

(для формы диаметром 28 см)

### Для теста:

270 г печенья (типа Юбилейного)

120г сливочного масла

### Для начинки:

600 г сыра Филадельфия

200 г сахара

2 яйца

1 желток

1 ст.л. тертой цедры лимона

1 пакетик ванильного сахара

½ ч.л. соли

### **Для топпинга:**

150 г сахара

30 г воды

60 г сливок

20 г сливочного масла

10-20 г темного шоколада (для украшения)

### **Рецепт сырного тарта:**

Для приготовления основы для тарта печенье следует измельчить в блендере до состояния мелкой крошки, затем смешать с размягченным при комнатной температуре сливочным маслом. Все тщательно перемешать, выложить в форму для тарта, аккуратно распределить по ней и придавить при помощи стакана (либо руками). Форму с основой для тарта поместить в разогретую до 180 градусов духовку на 8-10 минут.

Сыр Филадельфию смешать с сахаром, добавить яйца и желток, тертую цедру лимона, ванильный сахар и щепотку соли и еще раз перемешать. Сырную начинку вылить в форму со слегка запеченной основой для тарта и поместить в духовку. Выпекать в течение 40-50 минут при температуре 180 градусов, после чего достать, полностью остудить, не вынимая из формы.

Для приготовления карамельного топпинга в небольшой кастрюльке смешать сахар и воду, довести до кипения и варить на малом огне, аккуратно помешивая, пока масса не потемнеет (примерно 7-10 минут), затем постепенно добавить сливки и перемешать. Приготовленный карамельный соус-топпинг немного остудить и полить им сырный тарт сверху, оставив при этом небольшое количество соуса (примерно 2 ст. ложки) для украшения. Оставшийся соус вернуть на огонь, добавить в него шоколад и тщательно перемешать до полного растворения шоколада. Этой смесью нарисовать полосы или другие украшения для тарта.

Тарт хранить в холодильнике.

Приятного аппетита!