

Состав:

(для формы диаметром 20 см)

Для кремового слоя торта:

800 г сливочного сыра (типа сыра Филадельфия* или Violette)

250 г сахара

3 яйца

2 желтка

100-120 г сметаны

1 ст.л. (с небольшой горкой) крахмала

1 ст.л. свежевыжатого лимонного сока

1 ст.л. тертой цедры лимона

½ ч.л. соли

Для теста:

120-140 г готового печенья (типа Юбилейного)

80 г сливочного масла

Для клубничной заливки:

200-250 г свежезамороженной клубники

3 ст.л. вишневого сока

1 ст.л. (без горки) крахмала

3 ст.л. сахара

Рецепт чизкейка с клубникой:

Для приготовления теста для чизкейка размягчить при комнатной температуре сливочное масло, измельчить в блендере готовое печенье, смешать печенье с маслом, выложить получившееся тесто на дно формы для выпечки и разровнять.

Форму для выпечки лучше использовать разборную, закрывающуюся на зажимы. Если форма неразборная, то на ее дно следует положить бумагу для выпечки, чтобы

облегчить последующую выемку готового чизкейка.

Сливочный сыр смешать с сахаром, добавить яйца и два желтка, перемешать, затем добавить сметану, крахмал, соль и лимонный сок. На мелкой терке натереть цедру лимона и добавить к остальным компонентам будущего чизкейка. Все тщательно перемешать при помощи ложки или миксера и влить в форму для выпечки с заранее подготовленным слоем теста из печенья.

Выпекать** чизкейк следует в разогретой до 180-190 градусов духовке в режиме конвекции в течение 50-60 минут.

Для приготовления клубничной заливки клубнику разморозить при комнатной температуре, вытекший клубничный сок перелить в небольшую кастрюльку, добавить к нему вишневый сок, крахмал и сахар. Все тщательно перемешать, чтобы растворился крахмал, и поставить на огонь, помешивая, довести до кипения и дать покипеть в течение 1 минуты, затем снять с огня, добавить клубнику и аккуратно перемешать. Немного остудить при комнатной температуре.

Готовый чизкейк аккуратно извлечь из формы для выпечки, немного остудить, сверху полить приготовленной клубничной заливкой и поместить в холодильник на 8-9 часов.

Примечания:

* В настоящее время в Москве практически невозможно найти сливочный сыр Филадельфия. В принципе его можно заменить практически без потери качества другими сливочными сырами. Этот рецепт чизкейка готовился и с сыром Филадельфия и со сливочным сыром Violette. И в том и в другом случае результат получается замечательным – получается настоящий классический чизкейк.

** Чизкейк желательно (но не обязательно) готовить на водяной бане. В этом случае у него потемнеет верхняя часть, которая впоследующем будет скрыта слоем клубники, а края останутся светлыми. Если готовить чизкейк обычным способом, без водяной бани, то у него, наоборот, потемнеют края, а верх останется более светлым.

Приятного аппетита!