# Японский чизкейк (15 января 2014)




Решила поддержать Соню monka_i_eda , которая проводит ФМ "Съешь меня" в честь годовщины ее блога.
Сонечка, спасибо большое за рецепт. Получился очень нежным. Нам всем очень понравился. А я поняла, как сладить с духовкой, чтобы она держала температуру 150-160 С в течение длительного времени. Все пропеклось идеально, ничего не подгорело. Еле дождалась, когда остынет.
Кто не делал еще Японского чизкейка, очень рекомендую. Ни с каким другим не сравниться, такой нежный, прямо во рту тает.

Муж оценил по достоинству,  это для меня очень важно.
Рецепт взяла здесь. Привнесла кое-какие свои изменения. Пекла в форме d=15см, высотой 6.5 см. Чизкейк очень сильно поднялся, даже приподнимался над формой, но при остывании немного осел. Крем сделала со сливками и маскарпоне. Ну, и не было у меня малины, посыпала замороженной смородиной.






**Ингредиенты:**

133г сливочного сыра (у меня был маскарпоне)

40 г сахара (1)

20 г сливочного масла

67 г сливок 35%

2 желтка

1 ч.л. лимонного сока

20 г муки

7 г кукурузного крахмала

2 белка

33 г сахара (2)

*Крем:*

150 г маскарпоне
200 мл сливок
2 ч.л. сахарной пудры
0.5 ч.л. ванильного экстракта

замороженная смородина для украшения.

**Приготовление:**
Сливочный сыр взбить с первым сахаром (я разделила этот сахар: часть в сливочный крем, часть в желтки). Добавить сливочное масло, взбить. Желтки взбить с частью первого сахара до плотного светлого состояния. Добавить к сырной массе, взбить. Добавить сливки, взбивая, и лимонный сок. Вмешать муку и крахмал.
Отдельно взбить белки со вторым сахаром до твердых пиков. Вмешать в тесто в 3 приема.
Дно формы простелить пергаментом. Бока я смазала сливочным маслом. Форма была разъемной.
Форму обернуть в несколько слоев фольгой (дно и бока).
Выложить тесто в форму, разровнять.
Положить форму в глубокий противень, налить кипятка на 1/2 формы (у меня был не очень глубокий проитвень - вода достигала 1/3 формы, в процессе выпекания 1 раз долила в форму кипяток).
Поставить в разогретую до 160С духовку. Выпекать 1 час.
Потом снизить температуру до 150С и выпекать еще 30 минут.
Выключить духовку и остудить чизкейк в духовке с открытой дверцей. Потом положить в холодильник на 2-3 часа.

*Крем:*
Взбить сливки до твердых пиков.
Взбить маскарпоне с сахарной пудрой и ванильным экстрактом. Смешать со сливками.
Бока и верх чизкейка смазать тонким слоем крема.
Положить в кондитерский мешок и выдавить крем по  боками и наверху чизкейка.
Сверху посыпать ягодами (любыми, которые есть, лучше с кислинкой).


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

## Комментарии (47)

**aranart** 15 января 2014 19:46

Белоснежный и воздушный!

**eastflower** 15 января 2014 19:49

Дарик, он такой вкусный! Я просто в него влюбилась.

**natavera15** 15 января 2014 20:29

Лена,какая красота,слов нет,я уже несколько раз пересмотрела фото,сразу видно какая структура нежная

**eastflower** 15 января 2014 20:32

Наташенька,спасибо! Он ОЧЕНЬ нежный, прямо сказка. Очень понравился. Печется долго, но этого стоит.Edited at 2014-01-15 03:32 pm (UTC)

**zuzu38** 15 января 2014 21:03

Какие фото красивые получились!!

**eastflower** 15 января 2014 21:08

Жанночка, спасибо! У нас сегодня солнечно, все-таки солнце на настроение здорово влияет.

**zuzu38** 15 января 2014 21:13

Верно!Сегодня я что то снимала.Но из за пасмурности , получилось страшненькое!

**innagenne** 15 января 2014 21:03

Леночка, какой воздушный!!! У тебя форма каким диаметром? Тоже хочу сделать)))

**eastflower** 15 января 2014 21:09

Инночка, спасибо! У меня форма на 15 см. У Сони был чизкейк на форму 24см, я уменьшила в 3 раза ингредиенты.

**innagenne** 15 января 2014 21:12

У тебя вообще малышка))) у меня 18, тогда Сонин рецепт в 2 раза уменьшу. Спасибо, Ленусь!

**eastflower** 15 января 2014 21:18

Да, я специально такую заказала, чтобы побыстрее съесть и печь что-то новое. Но этот чизкейк буду повторять не раз.

**lifetastesgreat** 15 января 2014 21:06

Красавец! Давно на него смотрю, обязательно сделаю!

**eastflower** 15 января 2014 21:10

Анечка, спасибо! Тебе точно понравится.

**sunpolina** 15 января 2014 21:17

Красавец!! Такой воздушный и романтичный!!

**eastflower** 15 января 2014 21:20

Полиночка, спасибо! Я была сражена его воздушностью и нежностью.

**logped** 15 января 2014 22:29

Боже боже, как вы фигуру бережете

**eastflower** 15 января 2014 22:52

Эх, не всегда получается. Я вообще подруг зову, но сегодня не получилось. Зато домашним понравился. А детки после основной еды сладкое много не едят, так, по кусочку съели. А вот мужу понравился, это меня радует, так как он не особо любит выпечку. А вообще пробую и отдаю родителям к чаю. Ну, и пеку в маленьких количествах. Специально формы маленькие заказала (15-16 см), чтобы раз и все, нет.

**tatiana_karpec** 16 января 2014 00:08

Леночка, он волшебный! Скажи, а он похож на Мазалтов?

**eastflower** 16 января 2014 00:38

Танюш, я не пробовала Мазалтов. Так что, трудно сказать.

**magdacook** 16 января 2014 00:36

подумала, что павлова)))

**eastflower** 16 января 2014 00:37

:-)), но более воздушная.

**frune4ka** 16 января 2014 00:37

Мне кажется, что он просто невесомый! Белая тучка наслаждения:)

**eastflower** 16 января 2014 00:38

Юленька, он такой воздушный, прямо можно есть и есть. Я его уже в холодильник спрятала, чтобы не видеть, а то уже 4 куска съела.

**frune4ka** 16 января 2014 00:41

Ухтышка! Я бы тоже 4 кусочка скушала:)

**monka_i_eda** 16 января 2014 01:12

вау! потрясающе красивый!

**eastflower** 16 января 2014 08:42

Сонечка, спасибо! Ты-то знаешь, что он потрясающе вкусный.

**tata_cher** 16 января 2014 01:24

Давно хочу его приготовить) рецепт в закладках несколько месяцев лежит)Очень красивый!

**eastflower** 16 января 2014 08:44

Танечка, очень советую. Попробуешь, и надеюсь, что влюбишься в него.

**tanyakasko** 16 января 2014 04:15

ой, он шикарен!!! тоже делала его! один из моих любимчиков)))

**eastflower** 16 января 2014 08:44

Танечка, сижу и думаю, чего раньше не делала. Видно, пинки со стороны друзей очень действенны.

**tanyakasko** 16 января 2014 19:19

100%)))) я тоже долго его откладывала, потом тоже пожалела, что так долго тянула)))

**nnsvz_1** 16 января 2014 05:09

Прикольно, что первоначальный рецепт изменился до неузнаваемости. Каждый новый кондитер превносит что-то своё, и всё равно получается вкусно. Супер! :)

**eastflower** 16 января 2014 08:46

Наташенька, ты права, рецепты меняются в зависимости от настроения, наличия продуктов и кондитера. Спасибо большое! Нам очень понравился. Буду теперь его делать. Я-то страдала, что филадельфию не купить на чизкейк, а здесь, оказывается, хорошо заменяется маскарпоне.

**sago_cuisine** 16 января 2014 11:44

Даже на фото видно, что нежнейший!

**eastflower** 16 января 2014 14:13

Светочка, спасибо! Это точно, я даже не ожидала, что он такой получится.

**v_iktuara** 16 января 2014 12:08

Интересное украшение кремом…мне сначала показалось,что он из ниток связан :-)) А рецепт другой совсем,я делал по Наташиному nnsvz_1 …этот тоже попробую )

**lanochka08** 17 января 2014 00:10

Люблю чизкейки!!! Рецептик в копилочку утащу!

**eastflower** 17 января 2014 00:14

Светочка, спасибо! Пользуйся на здоровье.

**meriklarissa** 18 января 2014 17:41

Как всегда шедеврально! Стоило мне пропустить неделю, не заглядывая в интернет, а тут такая красота! Лена, это же просто безобразие, столько вкусностей! Я не то что печь, смотреть не успеваю из-за работы. Все просто супер! Спасибо за рецепты.

**eastflower** 18 января 2014 18:40

Леночка, спасибо! Твои теплые слова заставляют меня творить, творить.

**flamebelle** 18 января 2014 18:24

Леночка, он идеален!!! Смотришь и наслаждаешься!

**eastflower** 18 января 2014 18:43

Оксаночка, он такое нежнючий. Так понравился, все оценили. Малчишки уплели свои кусочки просто за секунды.

**mrs_home** 22 января 2014 00:05

О, какой аппетитный чизкейк! Лена, а на мою форму в 19см нужно увеличить кол-во ингредиентов или он просто не такой высокий будет?

**eastflower** 22 января 2014 00:07

Надо будет увеличить немного. Можешь увеличить на половину моего рецепта. Либо будет не очень высокий, но его хочется МНОГО!

**mrs_home** 22 января 2014 00:14

Ты права, лучше увеличить вполовину. У меня сейчас много маскарпоне, надо чизкейки готовить)))

**oliver_oliv_e** 24 января 2014 12:07

это тот японский, что называют хлопковым? Давно ищу хороший рецепт чизкейка.

**eastflower** 24 января 2014 18:12

Вроде бы он, мне, правда, сказали, что это немного видоизмененный рецепт. Но получился он очень нежным.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

