Японский хлопковый чизкейк (12 ноября 2014)

Пробовала раз его делать, но вместо сливочного сыра был у меня маскарпоне. Решила опробовть со сливочным сыром. Рецепт взяла у Дианы **daurica** здесь.
Дианочка, спасибо за рецепт. Обалденно нежный, вкусный и легкий. Сын сказал, что надо было сразу 2 делать, а у меня проблема была - не было большой глубокой формы, чтобы в нее поставить форму d=26см. так что я делала из половины приведенных ингредиентов в форме 22см.
Готовится бысро, поедается, еще быстрее. Детям Очень понравился.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.c


© Elena T
eastflower.livejournal.



Ингредиенты на форму 24-26см:

265 мл сливок (33-35%)

80 г сливочного масла

250 г творожного сливочного сыра типа Филадельфии (у меня был сыр Hochland)

7 желтков

7 белков

40 г муки

35 г кукурузного крахмала

125 г сахара

1 стручок ванили (я использовала ванильную пудру)

Приготовление:

Духовку разогреть до 150С. Подготовить форму для выпечки d=26 см: вырезть из

пергамента дно и боковые стенки (сделать выше на 2-3 см, чем бока формы). Если форма раздельная, то обернуть ее снаружи фольгой.
Разогреть сыр, масло, сливки и семена ванили. Нагреть на медленном огне, помешивая, до растворения сыра и масла.
Одновременно взбить желтки с половиной сахара. Добавить туда муку и крахмал.
В другой миске взбить белки с оставшимся сахаром до твердых пиков.
В желтки влить сливочную смесь, перемешать, вмешать в несколько этапов меренгу. Вылить в форму.
Форму поставить в глубокий поддон или противень, наполнить горячей водой до середины формы с тестом. Выпекать 50-70 минут.
Проверить готовность чиза просто: слегка подвигать форму и, если серединка подрагивает - чизкейк готов.
Выключить духовку, приоткрыть крышку и оставить чизкейк внутри до полного остывания.
Аккратно достать. Я вынимала его, перевернув на тарелку, но от этого от еще больше сел и примялся, очень уж нежный.

Подавать лучше с мороженым или сливочным соусом.
Я сделала ягодынй вариант на глаз: 200 г замороженной смородины
3 ст.л. сахара
1 ч.л. яблочного пектина (без горки).

Смородину прогреть до размораживания. Сахар смешать с пектином, добавить к смородине, проварить до кипения.
Вылить на чизкейк.
Деткам очень понравился вариант ягод. Ягоды получились с кислинкой, если любите послаще, то кладите больше сахара.
Приятного чаепития!

Комментарии (34)

magdacook 11 ноября 2014 22:04

он и выглядит невероятно нежным)

eastflower 11 ноября 2014 22:13

Мариночка, спасибо! Это мой фаворит :)), прямо тает во рту. С мороженым будет просто невозможно вкусно :))

lanochka08 11 ноября 2014 22:14

Да, тут только и приходит на ум слово -нежность) Очень красиво!!!

eastflower 12 ноября 2014 00:34

Светочка, спасибо! Главное, что деткам он очень понравился, они у меня разборчивые, самые строгие критики :))

irsenas 11 ноября 2014 22:25

просто супер!

eastflower 12 ноября 2014 00:35

Ирочка, спасибо! А готовится очень быстро.

sago_cuisine 11 ноября 2014 22:33

Давно у меня уже руки на него чешутся:)

eastflower 12 ноября 2014 00:35

Светочка, очень рекомендую, мне понравился тем, что не чувствуется жирность, как в классическом.

arigos 11 ноября 2014 22:38

представляю как это ароматно!

eastflower 12 ноября 2014 00:36

Спасибо! Да, это вкусно, жаль, мне мало досталось. Хорошо, успела пробу снять, когда снимала до прихода детишек. Так что, однозначно. буду повторять.

manyasha_p 11 ноября 2014 22:55

Какая текстура!

eastflower 12 ноября 2014 00:36

Мариночка, спасибо! Очень понравился.

aranart 11 ноября 2014 22:58

Очень нежным выглядит)

eastflower 12 ноября 2014 00:36

Дарик, спасибо!

lily_rocha 11 ноября 2014 23:23

Просто облако воздушное и нежное:)

eastflower 12 ноября 2014 00:32

Юленька, спасибо! Он мне очень понравился, буду еще делать.

kinda_cook 11 ноября 2014 23:26

Вот я всегда тебе комплименты пишу, но тут хочу всунуть нос. Попробуй с тем-же количеством ингредиентов (ну то, что ты там уменьшила) сделать в меньшей форме, он у тебя низковат получился, это и на вкус тоже влияет. Думаю, ты будешь его повторять, потому что он действительно классный. Еще он у тебя присел значительно, а это значит, что ты с охлаждением поторопилась, может не стоит открывать дверцу, путь остывает в закрытой духовке, это увеличит время, но будет лучше сохранять форму. Делай в разъемной форме, прокладывай борт бумагой, потом борт снимешь, затем бумагу и он будет прекрасно выглядеть, ну и вынимать переворотом на тарелку его не стоит. Он , конечно, слишком деликатный для этого.

eastflower 12 ноября 2014 00:33

Викуль, спасибо за советы. Очень ценные. Я вот тое подумала, что форму надо поменьше. Слушай, а как ты оставляешь остывать - прямо в воде или форму вытаскиваешь на противень и оставляешь в духовке?Как потом чиз перенести на тарелку, т.е. снять с пергамента, который на дне? У меня он прилип и не хотел поддеваться, пришлось тарелкой, но, как видишь, она все примяла.

imungu 12 ноября 2014 00:15

Красота

eastflower 12 ноября 2014 00:34

Ирочка, спасибо! Мне этот вариант очень понравился.

i_muminov 12 ноября 2014 01:03

Елена выглядит просто удивительно, воздушный такой. Круто!!!

eastflower 12 ноября 2014 11:18

Искандар, спасибо! Рада, что понравился. Я его буду повторять однозначно.

tania_bondarets 12 ноября 2014 01:14

ах, Лена, в самое сердце)

eastflower 12 ноября 2014 11:19

Ох, жаль не передать через интернет, для тебя бы специально сделала.

vsetajnoejavnoe 12 ноября 2014 10:17

Лен, а как же хохланд, он ведь плавленый, нет? или не плавленый тоже бывает?

eastflower 12 ноября 2014 11:16

Викуль, нет, это не плавленный, это сливочный сыр. Я купила в своей школе сразу большую упаковку. Он похож на филадельфию, так же немного солоноват.

liligorina 12 ноября 2014 13:53

О! Красота какая!Надо тоже попробовать - ни разу не делала, хотя видела рецепты ..

eastflower 12 ноября 2014 17:12

Буду надеяться, что тебе понравится :)). Я сегодня еще сделаю.

sunpolina 12 ноября 2014 14:06

Красавец :)

eastflower 12 ноября 2014 17:12

Полиночка, спасибо!

agro_al 12 ноября 2014 22:17

Вроде все прочитала.. Лен, а почему называют хлопковым?

flamebelle 16 ноября 2014 00:41

Он у меня уже стоит в плане! Такой воздушный и нежный!

eastflower 16 ноября 2014 23:35

Оксаночка, спасибо! Он очень хороший. Я еще один рецепт опробовала - но он не такой, как этот. Вкусный и нежный. но этот вариант мне понравился больше :))

mrs_home 16 ноября 2014 16:47

Шикарный чизкейк!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

