Лимонный чизкейк от Julien Alvarez

(20 декабря 2014)

Купила в магазине сербский " Каймак" и решила опробовать его в деле. Чизкейк без выпечки. Получился очень вкусным и нежным с ароматом лимона и небольшой кислинкой.
Готовится довольно быстро.



Ингредиенты на форму 16х16 см:

Песочное тесто:

56 г сливочного масла
38 г сахарной пудры
13 г молотого миндаля
19 г яиц (я взяла 1 желток)
1 г соли
19 г муки

Перемешать сливочное масло с сахарной пудрой, мукой, солью и миндалем. Добавить желток. Замесить тесто. Раскатать между двумя листами пергамента в квадрать 17х17см. Охладить.

Фундучный крамбл :

63 г сахарной пудры
63 г муки
63 г сливочного масла
31 г миндальной муки
32 г фундучной муки

Все смешать. Охладить.

На песочное тесто установить форму 16х16см, убрать излишки. Посыпать сверху фундучным крамблом. Выпекать в форме при 170С 15 минут.
У меня песочное тесто сильно растеклось, оно, как будто покрыло крамбл. Но на вкусе это не отразилось.
Остудить, вырезать из формы. Форму проложить ацетатной пленкой или пергаментом.

Крем из крем-чиза:

185 г крем чиза
20 г белков
43 г сахара
10 г воды
95 г сливок

1 г цедры лимона
2 г желатина

Желатин замочить в холодной воде. Взять 15-20 мл сливок, нагреть до кипения, растворить желатин.
Сварить из сахара и воды сироп до 121С, вылить во взбивающиеся белки. Взбивать до остывания меренги до комнатной температуры.
Смешать итальянскую меренгу со взбитыми сливками.
Сливки с желатином смешать хорошо с крем-чизом, добавить цедру, часть смеси из меренги и сливок, перемешать. Вмешать оставшуюся часть смеси.
Вылить крем на крамбл, заморозить.

Лимонный курд:
25 г яиц (я взяла большой желток)
30 г сахара
1 г желатина
25 г лимонного сока
38 г сливочного масла

Желатин замочить в холодной воде.
Яйца (желтко) смешать с сахаром и лимонным соком. Варить до 82С, постоянно мешая, чтобы крем не пригорал.
Добавить разбухший листовой желатин. Перемешать. Остудить до 40С, вмешать сливочное масло, пробить блендером.
Вылить курд поверх чизкейка. Заморозить.

Сверху покрыть нейтральной глазурью, дать застыть либо в морозильнике, либо в холодильнике.
Вынуть из формы, украсить шоколадом или по-своему вкусу.
Приятного аппетита!





Комментарии (44)

mariareznor 20 декабря 2014 03:13

Отлично выглядит! И вроде даже не сложно.

eastflower 20 декабря 2014 03:26

Маша, спасибо! Совсем несложно :))

lifetastesgreat 20 декабря 2014 03:14

интуиция подсказывает мне, что это супер вкусно! забираю!

eastflower 20 декабря 2014 03:27

Анечка, спасибо! Забирай на радость :))

halynatykhoruk 20 декабря 2014 03:30

красивый мини-тортик.а я вот даже не знала что есть "каймак"Лен,на что он похож?

eastflower 20 декабря 2014 23:39

Спасибо, Галенька! Тот, который купила, похож на филадельфию - сливочный сыр, немного соленый.А в Узбекистане каймак - это снятые сливки, очень густой, особенно после охлаждения, как сливочное масло.У нас филадельфию не продают, сливочный сыр тоже тяжело купить в магазине (по крайней мере, в том, где я отовариваюсь), в основном творожные, и то с добавками (зелень, грибы). Поэтому решила попробовать что за зверь такой. На чизкейки очень даже ничего. Надо будет еще попробовать запечь. И упаковка удобная 250 г. А то я в школе купила бадью 2.5 кг, после открытия срочно надо было утилизировать, чтобы не испортился.

suntoriya 20 декабря 2014 04:13

Леночка, класный чиз получился, я делаю такой с добавлением ягодного пюре, но без меренги, надо обязательно попробовать) Утащила)))

eastflower 20 декабря 2014 23:40

Викуль, спасибо! А пюре добавляешь на каком этапе? Надо попробовать, раз уж сыр сливочный нашла. У нас ведь филадельфию не купить, да, и сливочный сыр тоже. В основном творожные продают.

tastyak 20 декабря 2014 08:17

Как вкусно и красиво!!!

eastflower 20 декабря 2014 23:41

Настя, большое спасибо!

rimmoula 20 декабря 2014 10:45

изысканно!

eastflower 20 декабря 2014 23:41

Спасибо большое!

irsenas 20 декабря 2014 11:04

Красота!!!

eastflower 20 декабря 2014 23:41

Ирочка, спасибо!!!

anya_gal 20 декабря 2014 11:40

Отлично выглядит! Слушай, ну у тебя и трудоспособность! Лен, а можно ведь с обычной филадельфией делать? Каймак обожаю со времен своей работы у югославов. Но жирность у него чуть ли не больше, чем у маскарпоне…эх!)))

eastflower 20 декабря 2014 23:44

Анют, у нас филадельфию только в Метро продают, и то, не знаю, сейчас, может, и не продают. Поэтому этот каймак был открытием. У меня рядом с домом вообще толковых магазинов нет. Муж возит в большой супермаркет, который ближе к дому, но там особо и сливочных сыров нет, только творожные (у них все-таки консистенция не такая). Поэтому, решила попробовать каймак. И маскарпоне у нас нормального нет, хоть самой делать, но лень :)), пока без него обхожусь.Эх, я бы еще больше напекла, если бы времени побольше было, и не так быстро темнело, а то снимать тяжело.

filifera 20 декабря 2014 13:05

Представляю, какой вкусный лимонный чизкейк, ммм… И такое впечатление, что чизкейковый слой такой легкий, воздушный… очень приятная консистенция.

eastflower 20 декабря 2014 23:45

Леночка, спасибо!Очень нежный за счет добавления итальянской меренги. А вот кислинка от лимона прямо очень в тему. Мне понравился. И разница текстуры: хрустящий слой и прямо нежный верх.

magdacook 20 декабря 2014 14:01

что есть каймак?

eastflower 20 декабря 2014 23:46

Мариночка, это сербский сливочный сыр. У нас не особо продают крем-чизы (по крайней мере, в магазинах, что рядом с домом), в основном творожные сыры по типу Альмете, поэтому решила на чизкейк опробовать каймак. Надо будет еще запечь. И упаковка удобная 250 г.

vsetajnoejavnoe 20 декабря 2014 14:09

ну вообще! а украсила как дорого!

eastflower 20 декабря 2014 23:48

Викуль, спасибо! Будешь смеяться, но украшала очень быстро, из серии - что было в под рукой. С шоколадом времени особо не было возиться, уже темнело, а цукаты были, так как кексы пеку. Ну, и в конце цвета не хватило, порылась и отыскала сухие розы. В общем, все сложилось :))

mila_kanari 20 декабря 2014 14:38

Лена, какой же он у тебя классный получился! Как украше мне особенно понравилось!

eastflower 20 декабря 2014 23:48

Людочка, спасибо! Надо было как-то украсить, так что быстро соображала из того, что есть, и чтобы успеть до темноты.

aranart 20 декабря 2014 14:39

Очень красиво)

eastflower 20 декабря 2014 23:48

Дарик, спасибо! Рада, что понравился.

tania_bondarets 20 декабря 2014 18:15

очень классно)

eastflower 20 декабря 2014 23:49

Танечка, спасибо!

liligorina 20 декабря 2014 22:42

Красотища! :)

eastflower 20 декабря 2014 23:50

Лиленька, спасибо! Быстрый вариант, мне понравился. Вообще поняла, что нравится мне с кислинкой.

wowcook 21 декабря 2014 00:41

Мне нравится! Про каймак впервые слышу, хочу присмотреться00

eastflower 21 декабря 2014 01:26

Оля, спасибо! Посмотри, может, понравится.

aerolga 21 декабря 2014 17:57

каймак уплетаю банками, но делать из него чизкейк даже в голову не пришло!!!!Ай да Лена!!!!!

eastflower 22 декабря 2014 10:54

Это называется -голь на выдумки хитра :))

sunpolina 21 декабря 2014 18:28

Красота :)

eastflower 22 декабря 2014 10:55

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 21 декабря 2014 23:15

Вкуснятина!

eastflower 22 декабря 2014 10:55

Светочка, спасибо! Лимонный мне больше всего понравился.

nimfeechka 22 декабря 2014 00:16

Лена, для тех кто в танке, что такое "каймак".))) Замечательный чиз. Ты меня всегда поражаешь своими "слоеными" тортами.))

eastflower 22 декабря 2014 10:57

Алесенька, спасибо! Каймак сербский - написано, что сливочный сыр. Вот, в Узбекистане, каймаком называли снятые сливки, которые в холодильнике застывали, как масло. А здесь в магазине увидела, решила опробовать. Он соленый на вкус, гладкий, сливочного вкуса. Похож на филадельфию.

imungu 22 декабря 2014 01:24

Люблю лимонную нотку в чизкейках. Самый мой любимый вариант. С курдом, правда, не пробовала. Но выглядит заманчиво.

eastflower 22 декабря 2014 10:57

Ирочка, спасибо! Я теперь тоже фанат лимонного :)).

agro_al 23 декабря 2014 12:19

уххх пойду кофе со своим пряным чизкейком пить, а то насмотрелась на твою красоту)

eastflower 23 декабря 2014 12:59

Катюшка, спасибо! Мне бы все выложить успеть. Пошла печь рождественский кекс.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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